lecoq gourmand

Le meilleur de la France

Numéro 3 - Avril/Mai/Juin 2009 - 3 €



GASTON LENÔTRE INTIME



un document exclusif en hommage au prince des pâtissiers

Paris
le meilleur de la Corse

Pâques à la neige
les nouvelles tables

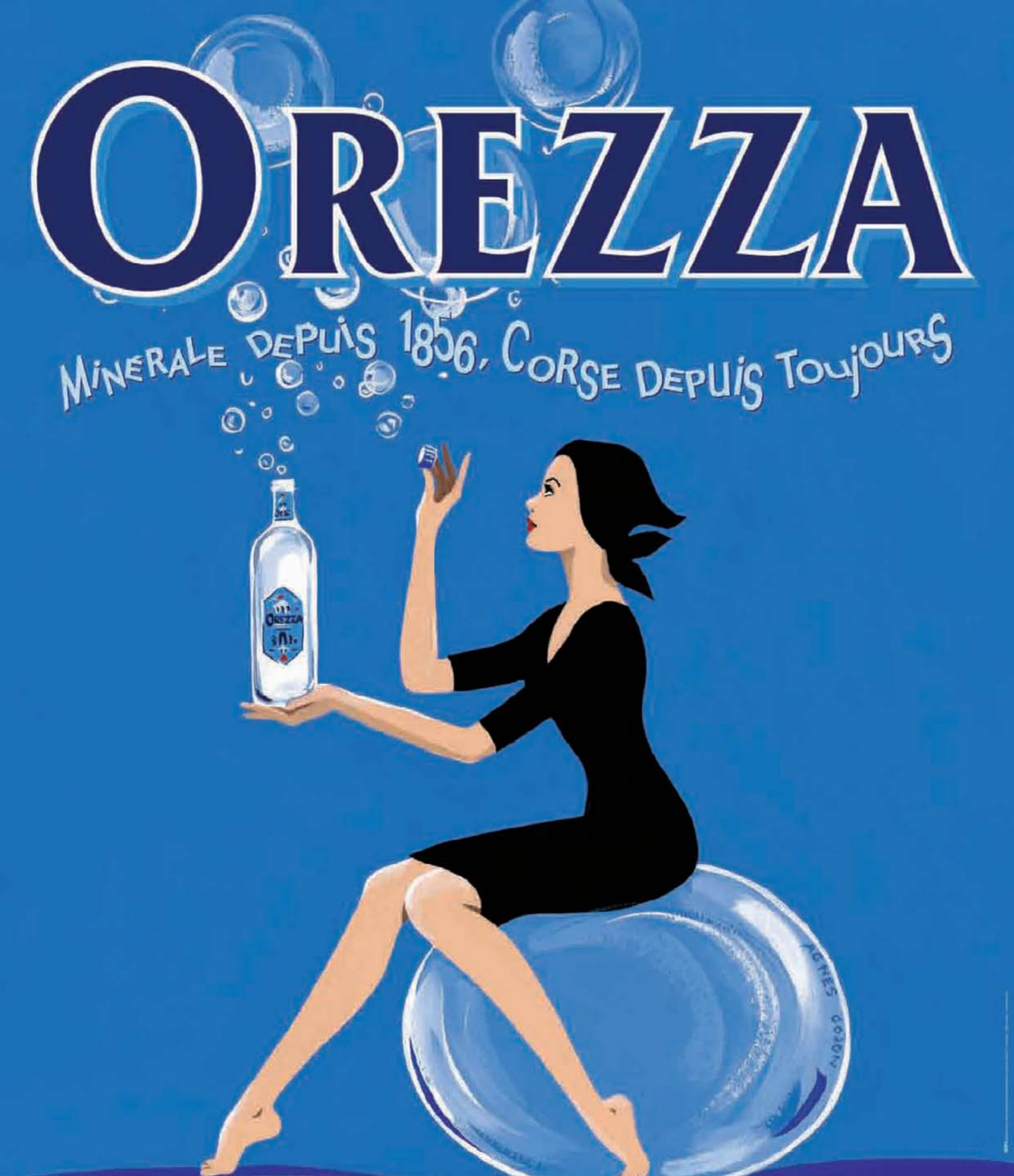
Muscat
l'ami des desserts



Franchement ils exagèrent !

CES SOMMELIERS QUI NOUS DÉGOÛTENT DU VIN…

BELGIQUE 3,80€ · SUISSE 6 FS · MAROC 45 DH
T 04557 - 3 - F: 3,00 € - RD


OREZZA
MINERALE DEPUIS 1856, CORSE DEPUIS TOUJOURS
OREZZA



société
un article de
Jean-Claude Ribaud

P. 32/33

sommaire

Lecoq Gourmand . n°3 . avril-mai-juin 2009



Paris le meilleur de la Corse par Valérie Faust

P. 54/59

Terroir
La Savoie gourmande
par gilles Pudlowski

P. 34/35





Polémique
Ces sommeliers qui
nous dégoûtent du vin
par Périco Légasse

P. 28/30

À la une
Hommage à
Gaston Lenôtre
par Bruno Lecoq

P. 14/27





Bière
Du comptoir
à la table
par Michel Dovaz

P. 78/81



Bruno Lecoq.

Edito

Et si on oubliait la crise ?

Elle est partout. À la une des journaux, sur nos écrans de télévision, sur les ondes. Elle est tellement omniprésente, qu'on la lit désormais sur la tête des gens que l'on croise dans le métro, dans la rue et dans les dîners en ville. Elle touche même ceux qu'elle ne touche pas. La crise a plongé le monde dans une brutale dépression et elle ne va plus tarder à montrer sa tête de Madoff blafard au fond de nos assiettes. Pour combien de temps ? Les analystes s'opposent sur la base de pronostics contradictoires. En attendant, la planète business est figée dans une mêlée qui se prend les pieds dans la glue, et le moral des troupes est dans les chaussettes. À la façon d'un cercle vicieux, les commentaires qui lui sont consacrés ne font qu'amplifier les dégâts. On ne sait pas de quoi sera fait demain ? Mais l'a-t-on jamais su avec certitude ? Sans chercher à nier les évidences d'une sacrée secousse propre à notre système économique et ses dérives, sans jouer davantage les ravis de la crèche, on peut, dans ce contexte, se poser une question : faut-il aujourd'hui arrêter de vivre ? De bien vivre ? Je ne parle pas ici des "arrêts" consécutifs à la perte brutale de pouvoir d'achat, mais d'une attitude attentiste qui n'a pas d'autres fondements que l'atmosphère ambiante. D'abord parce que l'on peut se faire de grands plaisirs sans pour autant dépenser des fortunes, ensuite parce que se faire plaisir en dégustant un bon plat, un bon vin, n'est tout de même pas un acte de haute trahison sociale. Au contraire, si l'on tient compte des conséquences positives de cette "prise de position". Derrière une superbe volaille de Bresse servie dans votre assiette, il y a toute une chaîne d'hommes et de femmes qui s'appliquent à faire de leur mieux. Avec fierté. Déguster cette volaille, c'est la promesse d'une parenthèse de bonheur qui n'a pas de prix, mais qui est plus que jamais riche de sens. Ce n'est tout de même pas parce qu'une armada de banquiers incompétents (et impunis) se sont pris les pattes dans une course au profit sans fin, qu'il ne faudrait plus avoir faim. Ne plus avoir d'envies. Certes, leur inconséquence est douloureuses... Mais plutôt que d'investir encore et encore dans leurs actions (qui n'enrichissent que les plus riches , je vous suggère d'investir sur vous-même. Vous n'êtes pas coté au Cac 40 ? Vous valez beaucoup plus ! Investir sur le plaisir est aujourd'hui un acte militant dont le retour sur investissement est immédiat. Et c'est sans doute le meilleur moyen de lutter contre la sinistrose qui nous menace. Sinistrose dont l'abus est beaucoup plus dangereux, pour la santé, qu'un verre d'un bon et grand Bordeaux, qu'un éclair au chocolat, un baba au rhum, une tranche de foie gras et même un verre de Cognac. ■

Bruno Lecoq
Directeur de la rédaction



> Perico Légasse

Chroniqueur à Marianne et sur France 3, Périco Légasse n'a jamais mâché ses mots. Homme des coups de gueule et des coups de cœur il s'est intéressé pour ce numéro au monde de la sommellerie et répond à une question essentielle : qui sont ces sommeliers qui nous dégoûtent du vin ?



> Gilles Pudlowski

Journaliste au Point, aux Dernières Nouvelles d'Alsace et auteur de guides qui portent son nom, Gilles Pudlowski s'est promené pour nous en Savoie. Vous découvrirez avec lui quelles sont les meilleurs produits de cette région authentique. Et quelles sont les meilleures tables dans les stations de sports d'hiver.



> Jean-Claude Ribaut

"Monsieur Gastronomie" pour le quotidien Le Monde, Jean-Claude Ribaut n'aime pas que l'on triche avec les saveurs. Il n'aime pas davantage les impostures. Et nous pose une question qui, aujourd'hui plus que jamais, fait débat : la cuisine est-elle un art ?



> Olivier Poussier

Meilleur Sommelier du Monde 2000, et monsieur vins pour Lenôtre, Olivier Poussier est l'un des dégustateurs les plus redoutés de France. Lorsqu'il recommande un vin, on peut lui faire confiance… Sa sélection de vins corses est sans concession.



> Isabelle Forêt

Pionnière du vin au féminin, Isabelle Forêt s'est imposée, depuis vingt ans, grâce à ses talents de dégustatrice. Elle vous vous propose dans ce numéro une sélection de Muscats étonnants pour accompagner les desserts.



> Michel Dovaz

Personnalité du monde du vin, Michel Dovaz est l'auteur de nombreux ouvrages. Sa connaissance impose le respect et son style est unique. Son article sur la bière à table est une invitation à redécouvrir cette boisson qui reste méconnue.



> Jean-Jacques Depaulis

Ex-journaliste à Nice-Matin, auteur de nombreux ouvrages historiques, Jean-Jacques Depaulis est un épicurien. Il a rencontré pour nous Dominique Desseigne, le médiatique patron du groupe Lucien Barrière. Son interview vérité nous conduit dans le monde de l'hôtellerie de luxe et des casinos…



> Paul Wermus

France 3, Europe1, France Soir, VSD, le chroniqueur du Tout-Paris est de retour avec une chronique politiquement incorrecte. Il s'est amusé à noter les chroniqueurs gastronomiques… Avec une férocité que les connaisseurs apprécieront.



> Valérie Faust

Chroniqueuse gastronomique du TV Figaro, Valérie Faust est la rédactrice en chef de ce magazine. Reconnue pour son impartialité, ses jugements sont suivis de près. Sa sélection de bonnes tables corses à Paris est à suivre comme les conseils d'une amie qui nous veut du bien.



Autour d'Antony Clémot (Chef Drouant), François Berléand, Chantal et Gérard Perse, Pierre Rézeau.

François Berléand aime le merlot

Présent au déjeuner "conversation autour du vin et son vocabulaire", organisé par Gérard Perse chez Drouant, en compagnie du linguiste Pierre Rézeau et Martine Coutier, auteur du "Dictionnaire de la langue du vin", l'acteur François Berléand s'est trouvé très inspiré pour exprimer sa passion du vin. "J'ai été intronisé Pair de la Jurade à Saint-Emilion l'année dernière, a-t-il déclaré. J'ai une passion pour bordeaux et dans le Bordelais une prédilection pour la Rive Droite parce qu'il y a le merlot, un cépage pour lequel j'ai une grande passion. Je viens de goûter les trois côtes-de-castillon de Gérard Perse également, et c'était magnifique. Des vins bien équilibrés, fruités, soyeux, tout ce que j'aime. Il est vrai que c'est avec les bordeaux de la Rive droite que mon grand-père a fait mon éducation gustative dès l'âge de dix ans. Deux fois par mois, il me servait, à petites doses évidemment, des châteaux Gazin, La Conseillante, Pétrus… Progressivement, j'ai commencé à aimer, à trouver des mots, à savoir m'exprimer. C'est donc avec le pomerol puis le saint-émilion que j'ai fait mon initiation. C'est ma petite "madeleine". Mon plus beau mot du vin, c'est "charpenté" et "équilibré". Et mon cépage fétiche : le merlot."

Éric Fréchon : trois étoiles et un livre

Nouveau trois étoiles du Guide Michelin, Éric Fréchon – chef de l'hôtel Bristol à Paris – publie avec Clarisse Ferreses, chez Solar : "Un chef dans ma cuisine". Un livre généreux, écrit à quatre mains, regroupant 105 recettes simplissimes pour réussir apéritifs, entrées, plats, desserts et condiments. Des produits bon marché, des conseils pour une organisation efficace, et les "astuces du Chef" font rimer ici économie de temps avec économie de moyens. Ce qui n'est pas forcément le cas au Bristol.

24,90 € . Édition Solar



Jean-Christophe Ansanay-Alex séduit Londres

Le lyonnais Jean-Christophe Ansanay-Alex (deux étoiles à l'Auberge de l'Île) a ouvert avec succès une nouvelle adresse à Londres dans le quartier de South Kensington : "l'Ambassade de l'Île". Une ouverture non seulement plébiscitée par la clientèle londonienne, mais également par le guide Michelin qui a accordé une première étoile à cette maison…
À suivre !



Yves Le Pezron : un vrai barman !

Arrivé en 1997 au Warwick Champs-Elysées, Yves Le Pezron est depuis 2005 responsable du bar de l'hôtel. Animateur de ce lieu de rendez-vous incontournable du côté des Champs Elysées, ce professionnel qui gère une des plus belles caves d'alcools et d'eau de vie de la capitale, aime par-dessus tout revisiter les grands cocktails classiques. Dans le grand Cosmopolitan, il remplace le Cointreau par du grand Marnier aux sensuelles notes d'agrume, crée la surprise avec un Mojito original et très désaltérant à base de champagne (Mojito Royal) ou de cognac (le Centaure). Ses harmonies recherchées remportent des trophées. Son Agly Rose, composition de Rivesaltes ambré, de crème de cassis, citron vert, raisins frais (servi en automne) a remporté le Concours Rivesaltes 2006. Et son Havana Gloss, union raffinée de San Bitter, Havana club, citron vert pilé, mangalore, gloss de Suze et sucre, est arrivé premier du Concours Pernod 2005.



Jean-Christophe Ansanay-Alex.


UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS
PROFESSIONNEL
La boulangerie plaisir avec Bridor
www.bridor.fr



Martine Lambert.

Une nouvelle glace signée Lambert

Martine Lambert, célèbre spécialiste de la glace à Deauville, s'est associée à la maison Quesnel – Championne du monde de la brioche – pour créer une brioche individuelle fourrée à la glace : "le chaud et le froid". Cette nouvelle spécialité qui s'achète chez le glacier à Deauville, Trouville et Paris, permet de proposer chez soi un dessert original de qualité. Il suffit pour cela de sortir la brioche du congélateur dix minutes avant la cuisson, de l'enfourner dix minutes au four à 180°C et de déguster ! 3,10 € la brioche pour une personne.

Martine Lambert
192, Rue de Grenelle - 75007 Paris
tél. 01 45 51 25 30



C'est à lire

Les bons mots de Jean Bardet

Tous ceux qui ont fréquentés le beau restaurant de Jean et Sophie Bardet à Tours se souviennent forcément de la personnalité attachante de ce chef et de son goût pour le verbe… Le chef a pris une retraite bien méritée, mais il n'a rien perdu de son inspiration et de ses talents de conteur. C'est une des valeurs ajoutées incontestables de "Faim de mots" qu'il vient de publier chez Glénat. Un très bel ouvrage où se succèdent recettes, commentaires et anecdotes qui mettent l'eau (et le vin !) à la bouche. Jean Bardet y parle de lui, de son parcours de gourmet et (surtout) des beaux produits du terroir à partir desquels il a construit un style unique et savoureux que ce livre permet de transmettre aujourd'hui. Un beau cadeau.

Éditions Glénat . 45 €

Guides



Régis Bulot.

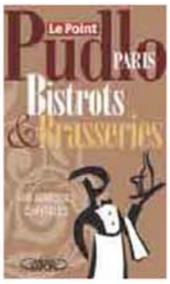
Auberges & Bistrots de France

On ne se refait pas ! Après avoir dirigé et animé durant des années la célèbre chaîne des Relais&Châteaux, Régis Bulot vient de lancer les "Auberges & Bistrots de France". Une nouvelle chaîne volontaire qui rassemble déjà 114 établissements situés en France, offrant des prestations de qualité, un bon accueil, un bon rapport qualité prix et une architecture intégrée à la région. Le guide est disponible gratuitement dans tous les établissements affiliés et peut être commandé sur le site de la chaîne : www.aubergesbistrots.com

Le "Lebey" de Paris 2009

Pour la 22ème édition de son guide des restaurants de Paris, Claude Lebey a rassemblé 638 restaurants dont 54 nouveautés. Dans son édito, le critique dresse un bilan assez mitigé de sa moisson annuelle, en regrettant (c'était avant la crise avec un grand C) une augmentation générale des prix, une tendance à privilégier l'esthétisme des plats par rapport au goût et la multiplication des tables italiennes et chinoises sans grand intérêt. On ne peut pas lui donner tort… Transformer un repas dans un bistrot en un "produit" de luxe est naturellement une erreur qui éloigne l'amateur des bonnes choses. On pourra penser ce que l'on veut de sa classification qui place l'Arpège, le Cinq et le restaurant Pierre Gagnaire au Panthéon des meilleures tables de Paris (trois Tour Eiffel rouges)… Mais le commentaire plutôt sévère sur Guy Savoy laisse dubitatif.

Le Guide Lebey des restaurants de Paris.
Éditions Albin Michel . 15 €90



Le Pudlo des Bistrots de Paris

Notre collaborateur et ami Gilles Pudlowski doit sortir un guide tous les deux mois ! Le dernier en date, consacré aux bistrots de Paris, est un ouvrage recommandable pour tous ceux qui sont à la recherche du bon hachis Parmentier, d'une tête de veau ou d'un simple rosbif purée. Cafés-restaurants, troquet du coin, bistrots savoureux, brasseries traditionnelles, annexes des grands chefs : des lieux qui ont une histoire et une saveur d'autrefois sont référencés dans ce guide qui vous réserve une flopée d'adresses coups de cœur, de bistrots, à la fois judicieux, savoureux et relaxes.

Édition Michel Lafon . 9 €

On nous écrit…

La société Alaska Seafood n'a visiblement pas apprécié notre dernier banc d'essai consacré au saumon fumé. Nous vous rappelons que ce dernier a été organisé selon des règles rigoureuses d'anonymat et que nos dégustateurs – professionnels pour une grande part – se sont exprimés en toute liberté, ce qui est leur droit. Ceci étant dit, cette société qui représente l'organisme chargé de la promotion des produits de la mer d'Alaska en Europe tient à vous faire savoir ce qui suit : "En Alaska, il existe 5 espèces de saumon tous sauvages à couleur de chair différente due à leur alimentation naturelle. Le saumon sauvage royal à chair rouge orangé ou blanche, le saumon sauvage argenté à chair rouge/orangé, les saumons sauvages à chair rouge naturelle, le saumon sauvage à chair rose et saumon sauvage Kéta ou Chum à chair rose/orangée. Deux espèces sont fumées en Europe : le saumon sauvage argenté et le saumon sauvage rouge du Pacifique Nord à chair naturelle rouge". Pour que nos lecteurs comprennent bien, il s'agit là de nous expliquer que la couleur que nous avions qualifiée de "chimique" était naturelle. Nous retirons donc bien volontiers ce qualificatif qui était une appréciation faite "de visu". Cela dit, le produit incriminé (saumon sauvage rouge du Pacifique pêché en Alaska) ne nous a pas plu : pas plus sa couleur que son goût et ça n'est pas un droit de réponse qui nous fera changer d'avis.



Rencontres culinaires à la Foire de Paris

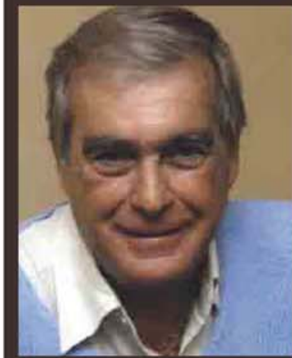
Parmi les nombreuses animations proposées lors de la prochaine Foire de Paris qui se tiendra du 30 avril au 10 mai, Porte de Versailles à Paris, notez les Rencontres culinaires avec Cook Dating : La Cuisine des Potes (Salon Vins & Gastronomie). Des candidats devron, par équipe de deux, s'opposer dans la préparation d'un plat à partir d'ingrédients identiques. Ces "Cook dating" auront lieu tous les jours. La Foire de Paris organise par ailleurs le Premier Championnat des Bloggeurs Culinaires. Cette compétition organisée les 1er et 2 mai aura pour thème "les recettes qui épatent les amis".

Billets en vente par téléphone : 0 892 707 307 (0,34€/mn) ou sur Internet : foiredeparis.fr, ticketnet.fr, digitick.com (12€)

Vitiloire célèbre la gastronomie tourangelle

Les 23 et 24 mai prochains, la ville de Tours organise la 7ème édition de Vitiloire. Deux jours qui vous permettront de retrouver un espace de dégustation en plein air rassemblant 140 vignerons représentant les 68 appellations du Val de Loire. Accompagnement à la dégustation assuré par la profession : ateliers, conférences (...) sont naturellement au menu de cette manifestation.

Question de droit



Par Christian Bernet

Dans cette nouvelle rubrique, Maître Christian Bernet, avocat au Barreau de Paris, répondra désormais à toutes les questions de droit que vous voudrez bien lui poser. Adressez-lui vos questions par mail à l'adresse suivante : lecoqgourmand@orange.fr

. Un restaurateur qui n'accepte pas les cartes bancaires a-t-il le droit de refuser les chèques ? *Mme A. Crayon Lyon*

Un commerçant (donc un restaurateur) peut légalement refuser les règlements par chèque et par carte de paiement ou de crédit. Pour éviter toute contestation, il doit cependant en informer préalablement ses clients. Si le commerçant refuse les chèques, il doit le faire savoir très clairement et lisiblement, par un affichage, par exemple, pour un restaurant, sur la carte des consommations. Il peut également restreindre l'acceptation des chèques ou des cartes à un montant minimum de paiement qui doit être clairement indiqué. Mais si un commerçant est adhérent à un centre de gestion agréé (voir affichette en magasin), il est tenu d'accepter les chèques quel qu'en soit le montant.
Un commerçant qui appose en vitrine l'affichette de carte bancaire ne peut refuser le paiement avec cette carte. Mais le commerçant peut fixer un montant au dessous duquel il n'accepte pas la carte. Cette disposition doit être clairement affichée. Seul le paiement en espèces ne peut légalement être refusé. Toutefois, le client doit faire l'appoint.

C.B

1. Saladier design

Présentées sur le salon Maison & Objet, les nouvelles créations de la marque danoise Menu A/S ont le don d'allier l'utile à l'esthétique. Et c'est bien tout le design danois qui se retrouve dans ce saladier : sobriété, pureté des lignes, belles courbures pour donner du caractère au produit et en faciliter la prise. Fabriqué en mélamine et disponible en blanc ou en noir, il offre de belles proportions pour y servir salades, garnitures, fruits ou légumes.

30 cm de diamètre et 9 cm de hauteur
Prix TTC conseillé : 49,95 € TTC



1.

2. Le caviar de printemps est arrivé !

On connaissait le Beaujolais en novembre, la bûche de Noël, les crêpes en février… Il faut désormais compter avec le caviar de printemps. Une "tradition" imaginée par Caviar Kaspia il y a sept ans et que les amateurs ne rateraient sous aucun prétexte. Frais, raffiné et relativement accessible (39 € les 20g et 98 € les 50g), ce caviar récemment pêché est issu d'un élevage de Bassetra situé en Italie près de Venise. Union entre l'Osciètre (esturgeon russe) et le Baeri (esturgeon de Sibérie), il est de nature consistante, se distingue par des reflets verts et bruns et la taille de ses grains est comparable à l'Osciètre. Sa période de mise en vente va du 20 mars au 20 juin.

Disponible à la boutique Caviar Kaspia,
17 Place de la Madeleine, 75008 Paris



2.



5.

3. Casseroles acidulées

Carrefour Home lance une gamme d'ustensiles de cuisine aux couleurs acidulées… Parmi tous ces articles qui osent la couleur, nous avons aimé ce trio casserole, poêle et Wok en aluminium vendu entre 12 et 19 €. À découvrir plus en détail sur www.carrefour.fr



3.

4. Théières cultes

Disponible en rouge corail, jaune abricot, bleu lagon, vert anis et rose fuchsia, la sympathique théière de la marque Éléphant est de retour, plus pimpante que jamais. Son prix (15 €) est sage comme celui de l'infusion "relaxation et anti-stress"(non testée) que la marque s'apprête à lancer en avril au prix de 2 € la boîte de 25 sachets.

En vente sur www.elephant.fr

5. Barbecue de luxe

La saison des repas dans le jardin arrive à grands pas, avez-vous un barbecue digne de vos talents culinaires ? La nouvelle collection Genesis E-310 de Weber pourrait bien répondre à votre attente. Garanti 25 ans et disponible en trois couleurs, ce barbecue à gaz offre une puissance de 12,3 kW et une surface de cuisson de 66 x 49 cm. La cuisson couvercle fermé assure une chaleur homogène et contrôlée pour que les aliments gardent intacts leurs saveurs et leurs parfums sans dessécher.

999 € en vente dans les jardineries et grandes surfaces de bricolage.



4.



6.1

6. Les cuissons saines de Seb

En ce mois d'avril, Seb nous propose dans sa gamme "Nutrition Gourmande" un premier appareil de cuisson inédit et un second… entièrement relooké : "Vitacuisine Gourmand" et "Actifry". Composé de deux silos verticaux indépendants et d'un panier horizontal, Vitacuisine Gourmand permet de préparer simultanément un repas complet (entrée-plat-dessert) sans aucun transfert d'arômes. Ce cuiseur vapeur permet aussi de confectionner des verrines dignes d'un grand traiteur ! Placées par trois dans chaque panier vertical de l'appareil, les verrines cuisent en quelques minutes et permettent d'innombrables variantes sucrées ou salées, mais toujours light, aux vitamines et aux arômes préservés. Avec Actifry, Seb a déjà convaincu un million d'utilisateurs. Il faut dire que cette friteuse qui permet de réaliser 1kg de frites fraîches et croustillantes (3% de matières grasses) avec une simple cuillère d'huile a quelque chose de révolutionnaire. Entièrement noir, cet appareil prend aujourd'hui une allure design avec des finitions haut de gamme et un look très contemporain.

Vitacuisine Gourmand : 129,49 €
Actifry : 249,49 €
Disponible dans tous les magasins à partir du 1/04/09 . N° Azur : 0974 501 021
www.seb.fr



6.2

7. Noix de Muscade : un drôle de moulin

Ce moulin à muscade réconcilie tradition et modernité dans son style unique, composé d'acrylique cristal. Son utilisation est simple : d'une main, il vous suffit de tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre et il fait le reste. La muscade est ainsi parfaitement moulue et prête à relever vos plats. Le corps de ce moulin sert de réservoir pour 6 à 7 noix. Pratique, dès qu'une noix de muscade est finie, elle est automatiquement remplacée par une autre. Le mécanisme est garanti à vie.

Cole & Mason Réf : H278130 – 25 €



8.

8. Wikook, le nouveau cuiseur de Téfal

Léger, maniable et intuitif, Wikook est doté d'un couvercle exclusif accélérateur de cuisson qui permet d'économiser jusqu'à 25% de temps et d'énergie par rapport à l'utilisation d'un faitout traditionnel. Autre atout, il peut être ouvert à tout moment pour vérifier la cuisson ou ajouter des ingrédients. En aluminium avec revêtement antiadhésif intérieur et extérieur, le nettoyage de Wikook est très facile et rapide. Le fond composé d'un disque inox indéformable est compatible avec tous les feux dont l'induction. Capacité 4 litres

79,99 €
www.tefal.fr
N° consommateur : 0 974 504 774

7.





9.

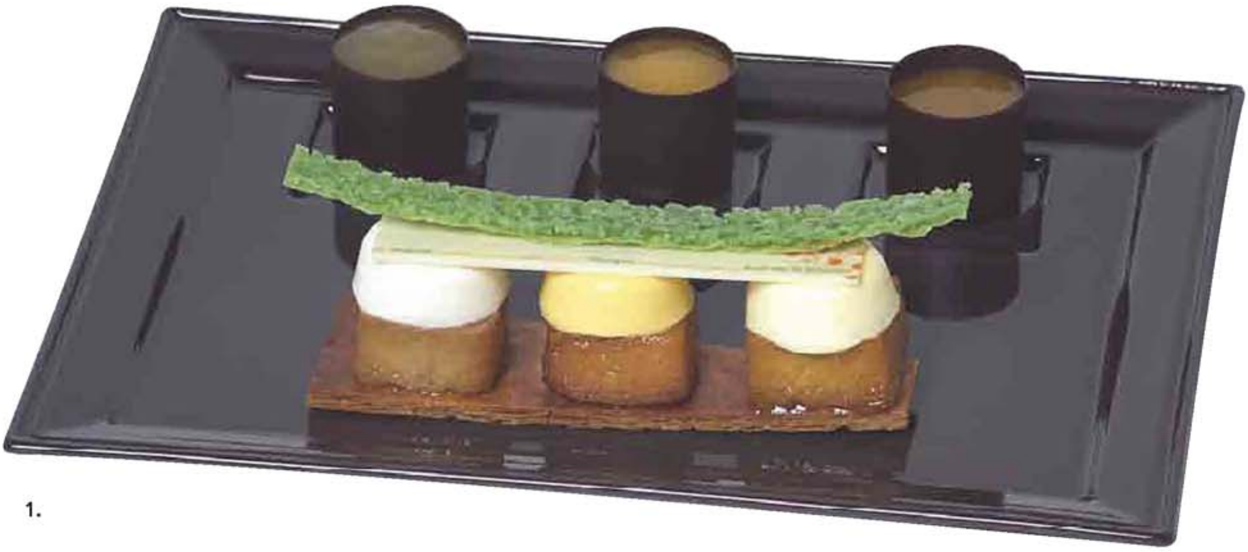
9. Un pied mixeur qui innove

L'indétrônable pied mixeur 4 en 1 Click & Mix de Moulinex se propose avec de nouveaux habillages design, une grande puissance (jusqu'à 700 Watts) et un pied extra long pour toujours plus de maniabilité. Les quatre embouts "clipsables", et facile à ranger, gardent leur code couleur simple à mémoriser. Bleu pour piler la glace, jaune pour émulsionner, rouge pour hacher et vert pour mixer.

79,49 €
Réf. DD406G
Corps métal rouge rubis et pied métal 700 W
N° Azur : 0 974 501 014

Le plein de plaisirs à prix tout doux !

Reçus à la rédaction ou achetés au hasard de nos pérégrinations, tous ces produits ont été testés et approuvés. Ils démontrent qu'il est toujours possible de se faire plaisir sans pour autant mettre le feu à sa carte bancaire… Une "info" réconfortante en ces temps mouvementés !



1.

1. Desserts en kit

Vous rêvez d'un dessert qui en jette mais vous n'avez pas la veine d'un pâtissier ? La Maison Richart – connue pour ses chocolats – vous vient en aide avec une gamme de desserts à l'assiette simples à monter. Nous avons essayé les mini tartes et il faut reconnaître que la promesse est tenue : non seulement le dessert à fier allure, la recette (qui joue sur les textures différentes) est bien pensée et le goût est au rendez-vous : les aromes de chocolat sont bien marqués et le coulis de belle qualité. 4 €50 pour une assiette de dégustation autour d'une tarte nouvelle au chocolat du Vénézuela. Prix des autres desserts individuels : de 3,50 € à 6,80 €.

Info 0 810 801 901

Les macarons de Jean Trogneux

Spécialité de la ville d'Amiens depuis le 16éme siècle, le macaron y fut introduit par Catherine de Médicis. Chez Jean Trogneux, grand spécialiste du genre, la recette n'a pas changé et il connait toujours un véritable succès… Avec plus de deux millions de macarons produits par an. C'est justifié et même si cette douceur n'a rien à voir avec celle qui a fait le succès des Lenôtre, Ladurée et Pierre Hermé, ce petit gâteau s'avère idéal avec une tasse de café. Composé d'amandes Valencias, de miel et d'amandes amères, sans conservateur ni colorant, cette spécialité régionale est à portée de clic : www.trogneux.fr

Boîte de 32 macarons 23,90 €
tél. 03 22 71 17 17

2. Un miel qui ne cache rien !

Très joliment présentés dans des pots en verre ronds, plats et transparents qui évoquent l'univers de la cosmétique, les miels de la marque "Matin d'abeille" sortent incontestablement du lot. Ces miels de cru achetés par cette jeune entreprise bordelaise auprès d'apiculteurs sélectionnés selon des pratiques de production strictement définies, font l'objet d'analyses systématiques et sont évalués par un comité de dégustation indépendant présidé par Michel Gonnet, spécialiste de la dégustation de miels en Europe. Toutes ces précautions ont un sens. Vous le constaterez facilement en découvrant sur les pots le terroir, l'origine florale, le millésime et le nom du producteur… Mais aussi grâce au goût



2.

remarquable de finesse et de précision. À vérifier, par exemple, avec le miel d'acacia 2008 récolté à Angnac en Ariège par Bruno Jaudin, avec du miel en provenance d'Italie, de Corse ou du Vaucluse. Conditionnement en boites de 40, 200, 375 ou 750g.

Les 40g à partir de 1,76 € selon les variétés et les 200g à partir de 5,50 €.
(La Grande Épicerie de Paris, Lafayette Gourmet, Publicis Drugstore...)
www.matindabeille.com



3.

3. Pour changer de la tapenade

Formidable, tartinée sur des petits toast, cette crème d'artichaut est une alternative gourmande à la tapenade. Nous avons apprécié la texture de ce produit, son velouté et surtout le goût de cœur d'artichaut clair et net, adoucit par les huiles de tournesol et d'olive qui entrent dans sa composition. De quoi aiguiser tous les apétits...

Crème d'artichaut Albert Menès . 3,34€ (95g)
www.albertmenes.fr

4. Une bonne terrine

Vous aimez le jambonneau ? Vous aimerez cette terrine de jambonneau haché au vin du Jura, composée à 92% de jambonneau de porc et 6% de vin blanc du Jura. À découvrir également sur le site de ce charcutier de Franche-Comté (www.decreuse.com) la fameuse saucisse de Morteau Label Rouge et des spécialités régionales comme le miel de printemps et la potée comtoise.

180g - Prix : 4,02 €



4.

5. Un bonheur de jambon

Importé par la Guildive, l'Altus Ibérico de Sierra de Sevilla est produit dans le village de Pedroso, au cœur de la Sierra del Norte, à 60 km au nord de Séville. Un village qui mérite plus qu'une médaille pour la qualité de ce jambon séché de façon entièrement naturelle et nécessite un temps d'affinage de 30 à 36 mois pour des pièces de 7,5 kg. La dégustation est un pur moment de bonheur. La viande est persillée, onctueuse, suave et relevée par de délicates notes de noisettes... Le Sierra de Sevilla est disponible en épiceries fines, vente par correspondance

Expédition toute France sur :
www.la-guildive.com.
Paquet de 100 gr environ 27 €
Jambon entier avec os 70 €/kg

5.





6.

6. Nectar d'orange

Conçu en Espagne, ce nectar d'orange de Sicile de la marque Swell offre un bel équilibre entre le fruit (55%) et le sucre. On fait le plein de fraîcheur et on apprécie la densité aromatique de ce produit, à la fois doux et vif. À noter que cette marque produit toute une gamme de jus et nectars de fruits (fruits tropicaux, melon, tomate, pêche...) de très belle qualité. On peut en dire autant des smooties (excellent fraise banane à découvrir au bar de l'IDtgv) et des quatre thés glacés proposés dans de jolies bouteilles de verre au packaging contemporain... Avec une préférence quand même pour le thé 03 à base de thé blanc Yinzen aux arômes de rose et litchi.

Infos : bidasoa-distribucion.com

7. Les Oboles de Lucerne à l'emmental

Cette spécialité helvétique est née d'une recette artisanale datant de 1877. La pâte est fluide, légèrement salée, et ne contient que très peu de matières grasses. Confectionnées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, ces gaufrettes sont extrêmement légères et fines. Croustillantes, elles ont le goût bien marqué de l'emmental.

www.albertmenes.fr
100g : 4,32 €

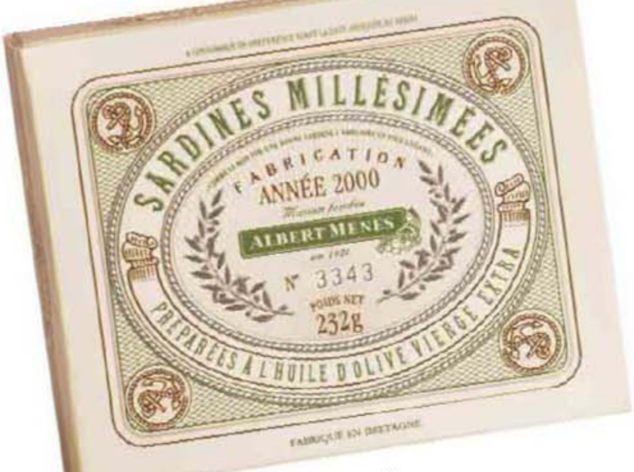


7.

8. Sardines millésimées

Injustement oubliées lors de notre premier banc d'essai, les sardines millésimées Albert Menès (océan Atlantique) ont tous les ingrédients pour vous réconcilier avec ce met à la fois simple et royal... Préparées à la main, fries à l'huile de tournesol et recouvertes d'huile d'olive vierge extra, elles se présentent sous un bel aspect. Nous avons testé début 2009 des sardines conditionnées en 2007 et apprécié leur chair moelleuse et fondante – presque confite – et le parfum discret de l'huile d'olive, de belle qualité.

www.albertmenes.fr
8,91 € (232 g)



8.



9.

9. Flocons de sel pour tous les goûts

Après la fleur de sel, les flocons de sel ? De forme pyramidale, ces flocons sont obtenus selon une méthode qui consiste à récupérer l'eau de la mer à une période précise dans l'année. Décantée en bassin, filtrée, puis stockée dans des cuves métalliques, cette eau est ensuite chauffée en tenant compte de barèmes de chauffe très précis, jusqu'à la formation de petits cristaux en surface... Tout l'art étant d'intervenir au bon moment, pour permettre au cristal de sel de se développer et de se transformer en forme de pyramide ! Le résultat est vraiment singulier et agréable. Proposés par le Comptoir Colonial en quatre variétés – nature, fumé, noir et au citron – , ces sels croustillants deviennent vite des rehausseurs de goût indispensables.

Entre 5 et 6 € à la boutique du Comptoir Colonial www.lecomptoircolonial.com et dans les épiceries fines.

10. Confit de pétales de rose

Le confit de pétales de rose est une grande spécialité de la Maison Albert Ménès. Élaboré à partir de pétales de rose de Mai – que l'on cueille au mois de mai dans la région de Grasse – ce confit restitue de façon surprenante les parfums de cette fleur. Les pétales sont détachés manuellement ; très fragiles, ils sont travaillés sans attendre. Les pots sont repris un à un afin de contrôler la disposition des pétales dans le confit. Ce produit est absolument naturel, sans colorant ni adjonction d'arôme.

Albert Ménès . 370g : 6,62 €



10.

11. Rillettes de Saint-Jacques

Finesse, délicatesse, fraîcheur... Ces rillettes conçues sans conservateur ni additif font dans la légèreté et le goût... celui de la Saint-Jacques, évidemment ! C'est étonnant et franchement agréable. À recommander sur des petits toasts à l'apéritif.

105 g. : 5 €50 en vente chez Algoplus 29680 Roscoff . Tél. 02 98 61 14 14 algoplus.net@wanadoo.fr



11.

12. Des truffes au chocolat signées Monbana.

Réputée pour ses chocolats en poudre, cette maison créée en 1934 joue la carte de la qualité. Ses truffes au chocolat, parfaitement équilibrées, le confirment. Un bon point pour la couverture composée à 65% de chocolat noir en poudre et 35% de chocolat au lait.

www.monbana.com
26€ les 25 truffes (165g)



12.

13. Sacré Rocher !

Les amateurs de Rocher Suchard ne pourront pas le contester, leur gourmandise, bien qu'elle soit devenue "culte", ne fait pas toujours dans la finesse. Et pourtant, avec cette nouvelle version aux éclats de macaron amande, force est de reconnaître que Suchard marque un joli point. Le jeu des textures opère à fond et la bouche s'attendrie bien volontiers devant les petits éclats de macaron amande tout en délicatesse. Tant pis pour les kilos !



13.

Bisque de langoustines au Kari Gosse

C'est une des spécialités de Frédéric Aubin, jeune chef reconverti dans la production de conserves bretonnes depuis 2005, sous la marque "la Chikolodenn", nom de la coiffe bretonne d'une ville du Finistère, Saint Pol de Léon. Cette bisque a tout pour plaire : joli fumet, parfum agréable et densité idéale. Le goût de la langoustine est bel et bien là et... tout est naturel. On en redemande et l'on vous recommande le site marchand de ce nouvel apôtre du terroir.

750 ml 5,55 €
Tél/fax : 02 98 72 22 67
29660 Carantec
www.conserverielachikolodenn.fr

14. 90% chocolat

La mode étant au chocolat noir, Lindt poursuit son ascension dans les pourcentages élevés en cacao. Son 90% cacao en est la démonstration assez réussie. Composé à 90% de pâte de cacao, de cacao maigre, de beurre de cacao et de vanille naturelle en gousse, cette tablette à la saveur intense ne triche pas. Il faut juste être sûr d'aimer le cacao...



14.



15.

15. Côte d'Or, nouvelle recette

Côte d'Or innove en 2009 avec sa nouvelle gamme "Recette du Soleil" qui propose des alliances inattendues et bien sympathiques. Dans cette "collection", nous avons apprécié le Bloc Lait Cranberry & Graines Grillées qui associe l'exotisme du cranberry et le croquant des graines grillées de sésame et tournesol au fondant du chocolat au lait Côte d'Or. Une recette vraiment réussie.

Gaston Lenôtre intime



Sur cette photo de famille datant des années quarante, Gaston Lenôtre est à gauche. Il est jeune et ne restera pas longtemps les mains dans les poches !

Gaston Lenôtre nous a quittés le 8 janvier dernier. À 88 ans, le prince de la pâtisserie a tiré sa révérence après une vie bien remplie. Avec lui, c'est une page de la gastronomie française qui se tourne. Une page riche en pâtisseries savoureuses, en réceptions fabuleuses et en centaines de vocations suscitées. L'homme, dont le nom est devenu une marque de prestige, en France comme à l'international, avait avant tout l'amour de son métier et du travail bien fait. C'est ce qu'il a su transmettre mieux que tout autre. Il entre dans la légende comme un seigneur de la fête.

Il aurait pu s'appeler Gaston Bonheur. Affable, souriant, l'homme aux paupières mi-closes et aux cheveux argentés, toujours tiré à quatre épingles, devait sa couronne à son travail, son talent et un enthousiasme peu commun qui lui permettaient de se lancer dans toutes les aventures. Il suffisait de le voir prendre la pose devant une pièce montée, lors d'une soirée de gala ou sur un plateau de télévision, pour comprendre que son plaisir était d'en distribuer. Sa veste blanche immaculée, rehaussée du col bleu blanc rouge des Meilleurs Ouvriers de France, était devenu un costume de scène qu'il portait avec une grande fierté. Il le pouvait. Gaston Lenôtre a tant œuvré pour sa profession qu'il en était devenu une sorte de ministre plénipotentiaire, une icône dont la présence, lors d'une manifestation, pesait beaucoup plus qu'une cerise sur le gâteau. Car, tout le monde le reconnaît, il y a un "avant" et un "après" Gaston Lenôtre. Ce qu'il a apporté à cette profession, et bien au-delà, au monde de la gastronomie tout entier, est considérable. Les témoignages et les anecdotes ne manquent pas.

"Il a laissé beaucoup de choses qui, aujourd'hui, nous semblent acquises depuis toujours, commente Pierre Hermé. Ayant eu des parents pâtissiers, poursuit-il, j'ai pu observer ces changements de très près. Ils ne sont pas seulement d'ordre technique, ils sont aussi historiques. Gaston Lenôtre a énormément fait pour la reconnaissance de notre métier."

Beaucoup plus qu'un pâtissier

En fait, Gaston Lenôtre a été beaucoup plus qu'un pâtissier : un prince de la fête à la Vatel. Il a magnifié une profession avec une foi qui déplaçait les montagnes.

Son ambition n'avait guère de limite et ses prises de risque furent nombreuses. Certaines lui coûtèrent cher, très cher. Mais peu importe, il s'agissait chez cet homme d'œuvrer pour le rayonnement de la France à travers le monde, et de hisser au sommet notre art de recevoir. Ses armes avaient pour noms "Succès", "Concerto", "Feuille d'Automne" ou "Tarte Eléonore", tarte aux pommes baptisée du nom de sa mère. Et son armée était constituée d'une équipe qui lui permettait d'être le seul à pouvoir aligner, en toutes circonstances, un bataillon composé des meilleurs professionnels, toutes disciplines confondues : pâtissiers, glaciers, confiseurs, chocolatiers, cuisiniers, maîtres d'hôtel, décorateurs... Des milliers de pros – jusqu'à 1500 lorsqu'il vend au groupe Accor en 1991 – auxquels il a su transmettre son savoir, son état d'esprit, sa passion. Et c'est enfin dans la transmission de son savoir que ce professionnel remarquable aura écrit un des plus beaux chapitres de son existence. Inaugurée en 1978, l'école de Plaisir lui permettra de former des générations de pâtissiers. C'était sa joie. *« Quand j'étais apprenti, les chefs nous faisaient sortir au moment de la touche finale. Moi, en revanche, j'ai toujours souhaité transmettre mon savoir. Ne rien partager est la chose la plus bête et la plus stérile que je connaisse."*

"Ma plus grande réussite"

Dans un très joli texte écrit en 2004 pour un livre de témoignages sur la retraite, il écrivait : *"Je suis particulièrement fier d'avoir contribué à faire connaître la pâtisserie française un peu partout dans le monde, mais je dois avouer que ma plus grande réussite, c'est d'avoir réussi à monter un centre de formation. J'ai créé moi-même cette école Lenôtre où nous formons les pâtissiers de demain. Il faut transmettre aux jeunes générations son savoir-faire. Aujourd'hui, je continue à donner des conférences pour les apprentis. Je leur apprends mes petits trucs, comment monter une mousse ou comment bien réussir une charlotte. C'est mon plaisir. Je ne pourrais pas imaginer avoir tellement appris au cours de ma vie, avoir innové, inventé autant de recettes et ne pas avoir envie de les transmettre. La pâtisserie n'est pas un travail en solitaire, c'est une affaire d'équipe et même de famille. Mes apprentis sont un peu mes petits-enfants. J'aime leur contact. Ils me posent un tas de questions, ils me regardent parfois un peu comme une sorte d'icône, ce qui est très excessif. J'ai l'impression de me revoir à leur âge, quand j'étais un tout jeune apprenti. J'ai passé mon certificat d'études et j'ai été mis en apprentissage à 13 ans dans une excellente pâtisserie. Au CAP, j'ai été reçu premier avec 99 sur 100. Mon patron était si fier qu'il est venu me chercher avec sa voiture, une Hotchkiss. Ce sont des souvenirs qui me reviennent souvent en mémoire. Malgré les années qui ont passé, malgré la réussite, je n'oublierai jamais ces moments d'apprentissage, souvent durs, mais qui m'ont donné tellement de bonheur. Avoir appris et aujourd'hui apprendre aux autres, cela donne de la cohérence à ma vie. C'est une logique et une continuité".* L'essentiel de l'héritage du grand pâtissier est contenu dans ces phrases. *"J'avais quinze ans lorsque j'ai réellement rencontré Gaston Lenôtre pour la première fois, se souvient encore Pierre Hermé. À cette époque, j'étais apprenti. Un jour, on a demandé si quelqu'un pouvait se dévouer pour faire des crêpes lors d'une réception qui se déroulait au Pré Catelan. J'avais vu ma mère en faire à la maison et cela ne me semblait pas sorcier : je me suis donc porté volontaire. Le jour venu, je suis en train de me débrouiller comme je peux – c'est-à-dire très mal – lorsque Gaston Lenôtre s'approche de*

Gaston et Catherine Lenôtre, son épouse. Line Renaud et Patrick Scicard.





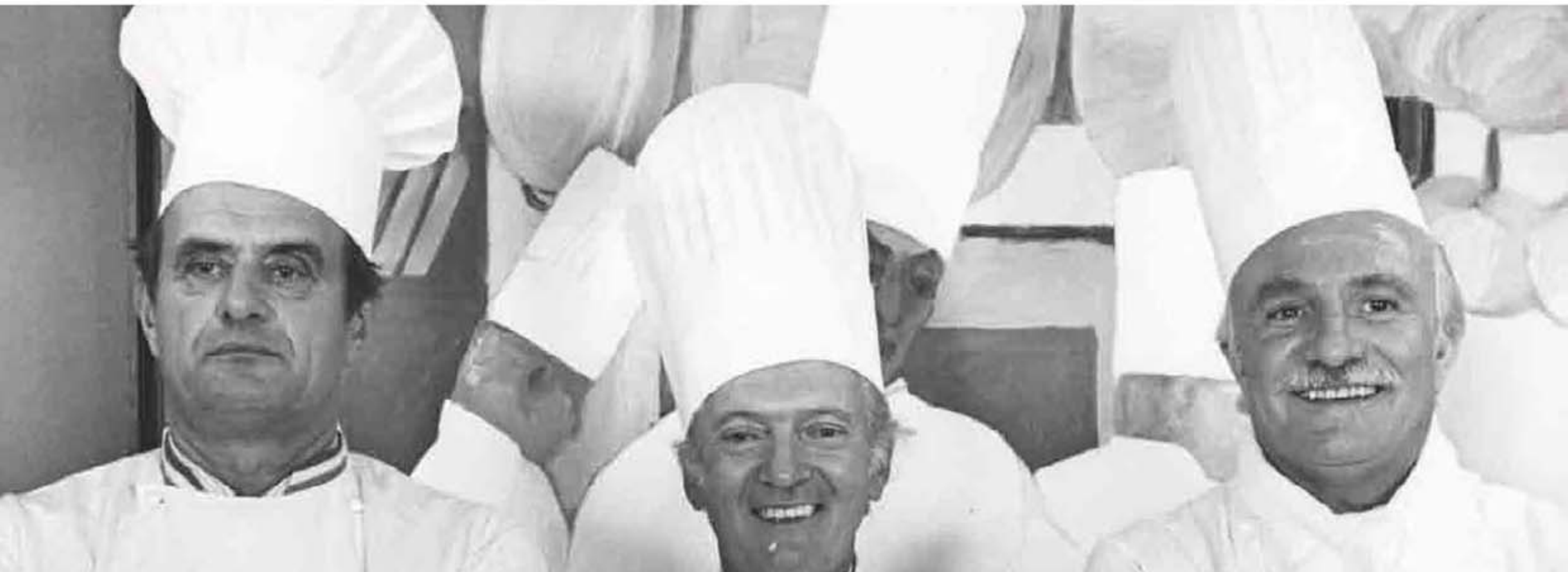
Gaston Lenôtre avait une passion pour la chasse qu'il pratiquait le plus souvent en Sologne.

moi. Là, je me dis que je vais avoir droit à mon billet de retour pour mon Alsace natale, mais pas du tout. "Petit, je vois que tu ne sais pas comment on fait, me dit-il : regarde, je vais te montrer." Et c'est ce qu'il a fait. D'autres se seraient énervés. *"J'avais de l'admiration et du respect pour lui, ajoute Pierre Hermé, lui me manifestait de la gentillesse. La dernière fois que je l'ai vu, c'était au Pavillon Elysée sur les Champs Elysées, en juin 2007, pour une réunion du club des croqueurs de chocolat. J'ai eu l'occasion de lui dire qu'il ne se passait pas une journée sans que je pense à tout ce que j'avais appris chez lui."*

Une immense générosité

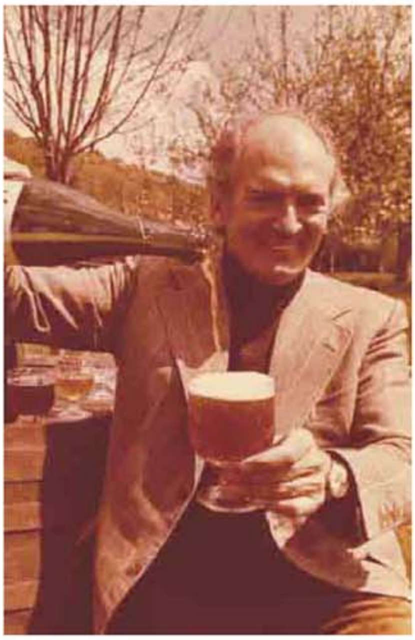
Ce goût pour la transmission de son savoir témoignait d'une immense générosité, autre trait dominant de la personnalité de Gaston Lenôtre. Chroniqueur gastronomique du Figaro Magazine, Maurice Beaudoin s'en souvient. *"C'était un homme d'une générosité comme il n'en n'existe plus, raconte le journaliste. Je me rappelle lui avoir dit un jour que j'étais étonné de ne plus trouver de bons cidres. Je ne sais pas comment il s'est débrouillé pour trouver l'adresse de ma résidence secondaire et savoir que j'y étais le samedi d'après, mais toujours est-il que trois jours plus tard, j'ai vu débarquer son chauffeur avec dix caisses en bois chargées de cidres ! Ce n'était pas une ou six bouteilles… Mais soixante ! Je les ai stockées dans une grange et je n'ai jamais pu toutes les boire ! Elles ont fini par exploser et les bouteilles vides y sont toujours…."* Maurice Beaudoin, qui s'était lié d'amitié avec le prince des pâtissiers, poursuit son portrait : *"Ce qui restera de Lenôtre ? Bien sûr, les gâteaux qu'il a inventés, comme le Succès, mais c'était aussi un grand cuisinier. Je l'ai vu à l'œuvre un jour où j'étais invité à dîner chez des amis. La maîtresse de maison était*

Trois amis unis pour la vie : Paul Bocuse, Gaston Lenôtre et Roger Vergé.





Toujours proche de son personnel, Gaston Lenôtre savait lui communiquer son amour du travail bien fait.



Le pâtissier aimait le cidre qu'il avait fait redécouvrir à Maurice Beaudoin, chroniqueur gastronomique du Figaro Magazine.

catastrophée parce qu'elle avait raté sa sauce. Le plat principal avait bien trente minutes de retard : Gaston s'est levé, et, en moins de temps qu'il ne faut pour le dire, il a sauvé la sauce. Il était passionné par la pâtisserie, le Pré Catelan et le vin. Quand il a racheté un domaine dans la Loire, il était regonflé à bloc et espérait fédérer les viticulteurs autour de lui pour remonter l'appellation Bonnezeaux où était situé son château. Il aurait pu le faire, car il avait des relations incroyables : il connaissait tous les hommes politiques, les grands chefs d'entreprise… C'était impressionnant. Mais les viticulteurs du coin n'ont pas marché. Il l'a beaucoup regretté. C'était quelqu'un de très agréable, un peu paternaliste… Il suivait chacun de ses employés et s'intéressait à leur progression au sein de son entreprise. Il les connaissait presque tous par leur nom. Ce qui m'amusait, conclut Maurice Beaudoin, c'est qu'il avait toujours un carnet de notes avec lui… Par exemple, quand nous parlions ensemble de ses affaires, il prenait des notes. Si quelque chose qui n'allait pas lui avait été signalé : il convoquait le chef pour reprendre dans le détail l'ensemble des griefs qu'il avait consignés… C'était aussi un grand mégalo. Ce qu'il aimait avant tout, c'est qu'on le prenne en photo ! Plus encore que Paul Bocuse, il adorait être reconnu, signer des autographes…"

Une belle histoire d'amitié avec les plus grands chefs

"C'était un gamin qui, jusqu'à la fin, a gardé une extraordinaire capacité pour s'émerveiller", ajoute *Jacques Chibois*. Le chef de la Bastide Saint-Antoine, à Grasse, se souvient du pâtissier qu'il a connu par l'entremise de Michel Guérard, à l'époque où il était chef du Régine's à Paris. Il nous dévoile une autre facette de la personnalité du pâtissier. *"Quand j'étais chef du Regine's, raconte-t-il, nous avons organisé beaucoup de réceptions autour des plus grosses stars du moment. Le gâteau était toujours réalisé par Lenôtre. Je me souviens que lorsque l'heure de le servir arrivait, je téléphonais à Gaston qui était chez lui, il enfilait sa veste, sautait dans sa voiture et il arrivait pour la photo ! Il m'a fait venir à Plaisir par amitié pour que je me perfectionne et c'est là que j'ai rencontré Francis Vandenhende qui était chef chez lui. Je l'ai encore croisé lors des croisières organisées par Gault et Millau avec Bocuse, Girardet, Guérard. Il a donné ses lettres de noblesse à la pâtisserie tout en l'améliorant, la perfectionnant. Son principe ? Que l'on ait envie de prendre une*

GASTON LENOTRE : LES DATES À RETENIR

1947 : *Ouverture par Gaston et Colette Lenôtre de leur première pâtisserie à Pont-Audemer, près de Deauville.*

1957 : *Première boutique Lenôtre à Paris, rue d'Auteuil.*

1964 : *Création du service Traiteur et Réceptions.*

1968 : *Inauguration des laboratoires de production et de recherche à Plaisir dans les Yvelines.*

1971 : *Création de l'Ecole Lenôtre à Plaisir.*

1975 : *Lenôtre inaugure sa première adresse à l'étranger, à Berlin.*

1976 : *Prise en concession du Pré Catelan.*

1979 : *Ouverture d'une première boutique Lenôtre au Japon, à Tokyo.*

1985 : *Accor entre dans le capital de Lenôtre.*
Prise en concession du Pavillon Elysée.

1986 : *Nouvelle enseigne en Arabie Saoudite à Riyad.*

1987 : *Lenôtre fait son entrée au sein du Comité Colbert.*

1988 : *Nouvelle adresse à Jeddah (Arabie Saoudite).*

1992 : *Accor devient actionnaire majoritaire avec 98% des parts de Lenôtre*

1994 : *Lenôtre ouvre une boutique en Corée.*

1995 : *Nouveau concept de boutique Avenue Victor Hugo à Paris.*

1996 : *Nomination de Patrick Scicard au poste de Directeur Général.*

1997 : *Lenôtre se développe en Corée et au Japon.*

1998 : *Une nouvelle adresse au Koweït et une inauguration à Rabat au Maroc. Prise en concession des loges de prestige du Stade de France et de son Restaurant Panoramique. Lenôtre est le traiteur officiel de la Coupe du Monde de Football en France.*

1999 : *Patrick Scicard est nommé Président du Directoire.*
Ouverture d'une boutique Lenôtre à Las Vegas, dans l'enceinte de l'hôtel Paris. Frédéric Anton, Chef des Cuisines du Restaurant Le Pré Catelan, obtient deux étoiles au Guide Michelin

2000 : *Jean-Paul Lespinasse, Président de Accor Afrique, est nommé Président du Conseil de Surveillance de Lenôtre. Lenôtre compte au total 10 Meilleurs Ouvriers de France. Lenôtre est le traiteur officiel du Club France aux Jeux Olympiques de Sydney Olivier Poussier, Chef Sommelier de Lenôtre depuis 1988, remporte à Montréal le titre de Meilleur Sommelier du Monde.*

2001 : *Ouverture d'une boutique à Cannes et d'un "Café Lenôtre".*

2003 : *Réouverture du Pavillon Elysée sur les Champs Elysées avec un Café Lenôtre, une Ecole pour amateurs et un Comptoir Culinaire. Ouverture d'une boutique Lenôtre en Tunisie. Inauguration d'un Café Lenôtre à Bangkok.*

2004 : *Lenôtre ouvre une école pour amateurs à Cannes.*
Ouverture d'un corner au Sofitel Silom de Bangkok.
Lenôtre est le traiteur de prestige des Jeux Olympiques d'Athènes.
Ouverture d'un Café Lenôtre et d'une boutique à Doha au Qatar.

2005 : *Lenôtre double le nombre de ses points de vente sur Paris par l'acquisition de 8 boutiques Fauchon.*
Ouverture d'une boutique et d'un Café Lenôtre à Dubaï (E.A.U.). Ouverture d'une boutique et d'un salon de thé à Marbella (Espagne). Ouverture de 2 boutiques à Bangkok (Emporium et Siam Paragon). Le Restaurant Le Pré Catelan rejoint la chaîne Relais & Châteaux – Relais Gourmands

2006 : *Lenôtre est le traiteur de prestige pour la Coupe du Monde de Football en Allemagne. Ouverture d'une boutique et d'un salon de thé à Dubaï. Ouverture d'un restaurant et espace boutique à Abu Dhabi. Olivier Turlan est nommé Directeur Général.*

2007 : *Frédéric Anton, Chef des Cuisines du Restaurant Le Pré Catelan, obtient trois étoiles au Guide Michelin. Ouverture d'une boutique et d'un Café Lenôtre à Séoul. Ouverture d'une boutique et d'un Café Lenôtre à Riyad. Ouverture d'un restaurant et d'un espace boutique à Dubaï. Ouverture d'un Café Lenôtre et d'un espace boutique au Koweït. Ouverture de la 16ème boutique parisienne et d'un Café Lenôtre Avenue de France.*
Ouverture du restaurant Le Pré Lenôtre à Pékin.
Lenôtre est le traiteur officiel de la Coupe du Monde de Rugby.
50 Ans de la marque, créateur de Haute Gourmandise.
Ouverture d'une boutique à Casablanca

2008 : *Ouverture d'une nouvelle boutique et d'un nouveau restaurant au sein du Villaggio Mall à Doha. Ouverture d'une boutique et d'un salon de thé Lenôtre à Nice, place Masséna.*
Lenôtre crée les pâtisseries du Club France aux Jeux Olympiques de Pékin 2008.
Ouverture d'un corner Lenôtre à l'aéroport d'Abu Dhabi.



Lors de la Coupe du Monde de football, Lenôtre est à l'honneur et Gaston ne cache pas sa joie.

deuxième part de gâteau. Il a changé toute la conception de la pâtisserie, la façon de la faire, l'organisation. En même temps il a fait que l'on puisse mieux la stocker et qu'elle devienne rentable. Tout ça a permis aux pâtissiers d'apporter un soin supplémentaire à leur travail. Plus de finesse et d'élégance. Cela a aussi permis de gagner en qualité et une mise en évidence du talent du pâtissier. Grâce à lui, l'ouvrier pâtissier a été reconnu. Enfin, commente Jacques Chibois, il a compris qu'en se rapprochant des grands chefs, il allait évoluer plus vite. Ensemble, ils ont vécu une belle histoire d'amitié où chacun s'est tiré vers le haut. Gaston Lenôtre a apporté sa connaissance du métier de traiteur à tous ses grands chefs qui ont pu, grâce à lui, envisager leur métier autrement, en participant notamment à de grandes manifestations. Grâce à lui encore, nous sommes le seul pays au monde où il existe des traiteurs gastronomiques." Le plus extraordinaire, dans ce parcours exceptionnel, c'est aussi l'enthousiasme que Gaston Lenôtre aura suscité auprès des professionnels de la maison Lenôtre, jusqu'à ces derniers mois. Chef en titre de l'entreprise, Guy Krenzer reconnaît avoir eu beaucoup de chance. *"J'ai rencontré monsieur Lenôtre il y a cinq ans, quand je suis rentré dans la maison. Le plus extraordinaire, poursuit le chef pâtissier, c'est que nous avons eu un vrai échange ensemble, pratiquement jusqu'à la fin : des discussions sur nos projets, des tests produits… Il avait le sens du partage et ses remarques étaient toujours très pertinentes… Il s'intéressait à tout ce que faisaient les industriels et on aurait pu penser qu'il était resté sur ses acquis, dans la tradition, mais il était très porté sur l'innovation, il nous a toujours poussé en nous disant : n'ayez pas peur. Il avait le goût juste, sa personnalité était phénoménale, il était hyper pointu dans la dégustation, dans le goût… Il a été impressionnant jusqu'au bout. Le tout, avec cet esprit familial qu'il avait su insuffler à l'entreprise : ça n'est pas pour rien qu'il nous appelait ses "enfants". Dès qu'il nous voyait, il avait les yeux qui brillaient. C'était beau à voir. Il avait un pouvoir incroyable pour mener ses équipes à se dépasser. Et puis il allait toujours de l'avant, l'École, les premières licences avec Brossard, les boutiques à travers le monde… Ce n'était pas seulement un pâtissier. Il a su enfin s'entourer des meilleurs dans toutes les spécialités et c'est ce qui lui a permis, à Plaisir, d'avoir une maîtrise parfaite de l'ensemble de la production."*

Bruno Lecoq



Gaston Lenôtre et Patrick Scicard.

Gaston Lenôtre et Patrick Scicard : une filiation

Actuel président du directoire de la société Lenôtre (Groupe Accor), Patrick Scicard était présenté par le pâtissier comme son fils spirituel. La rencontre entre les deux hommes a permis de replacer la maison Lenôtre – qui fût un temps en perte de vitesse – au premier plan. Patrick Scicard a raconté cette rencontre décisive dans son livre "La vie est une part de gâteau" publié il y a tout juste un an par les éditions Ramsay.

"Entre Gaston et moi, écrit Patrick Scicard, le "coup de foudre" fut réciproque. Notre première rencontre eut lieu en novembre 1995, alors que j'étais toujours au Martinez. Un matin, vers onze heures, le téléphone sonne. C'est Paul Bocuse. – Êtes-vous libre à déjeuner ? Je suis au Moulin de Mougins avec Gaston Lenôtre, il aimerait vous connaître. Comment oublier ce jour là ? Le soleil était revenu, aussi radieux qu'en plein été sur la côte d'azur. Une table avait été dressée par Roger et Denise Vergé sous la tonnelle de leur restaurant décoré de statues de César et d'Arman. Autour d'oursins et d'écrevisses à la nage, Bocuse me déconseilla d'accepter la proposition : "exceptés les fondateurs du groupe Accor, il y a peu de gens qui ont compris la sensibilité de l'entreprise, me dit-il. "À ses côtés, Gaston parlait peu. Il m'écoutait, m'observait. Comme aimantés par une curiosité réciproque, nos regards ne cessaient de se croiser. À l'instar de René Traversac, me confiant les rênes du château d'Esclimont, c'est à moi, plus qu'à mon parcours, qu'il semblait s'intéresser. Et ses yeux pétillaient, je le voyais, lorsque je parlais de mon père et de l'amour du métier qu'il m'avait transmis. De ces fois où, installés sur le canapé du salon, nous le regardions en famille à la télévision présenter ses recettes, ou découper, en direct chez Jacques Martin, la plus grande galette des rois du monde. Peu m'importait qu'à soixante-quinze ans, le petit pâtissier devenu star internationale connaisse une période de repli. Cinq ans plus tôt, Gaston avait dû, en effet, revendre la totalité de ses parts au géant de l'hôtellerie. Il se sentit ensuite progressivement mis sur la touche. Mais pour moi, rien n'y faisait : il restait "la" référence. L'homme que mon père admirait et dont la présence à cette table, continuait d'irradier. "Et vous, qu'en pensez-vous lui-demandais-je ?" "Foncez ! me dit-il." Quinze jours plus tard, il m'invitait à passer un week-end avec Catherine, son épouse, dans leur propriété de Sologne. C'est là, à l'occasion de longues promenades au milieu de ses bois, que notre "coup de cœur" de Mougins se transforma, malgré notre différence d'âge, en authentique et profonde amitié. L'une de mes premières décisions, lorsque je reprendrai Lenôtre fut de le sortir de ce placard et d'en faire mon "conseiller spécial".

P. S

Gaston Lenôtre par lui-même

Extraits d'un texte écrit par Gaston Lenôtre il y a quatre ans,
Voici quelques confidence qui prennent aujourd'hui des allures de testament.



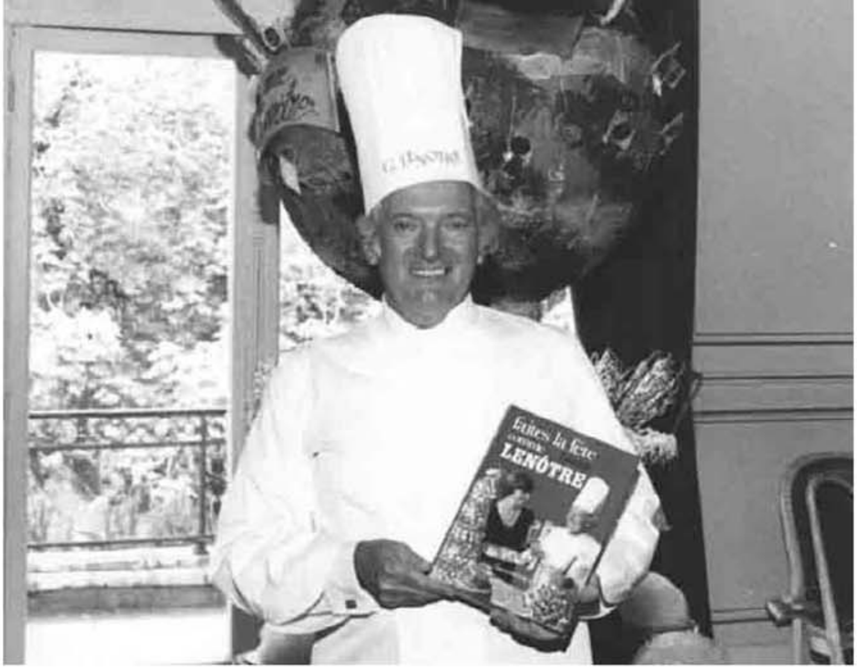
La transmission du savoir était essentielle pour le célèbre pâtissier… Cette photo illustre idéalement cette volonté qui a toujours été la sienne.

"Chez nous, la gastronomie, c'est génétique. Ma mère était pâtissière cuisinière chez les barons de Rothschild et mon père chef saucier dans un restaurant place de l'Opéra. On ne s'est jamais quittés et on a toujours travaillé ensemble, on était associés. La famille, pour moi, c'est sacré. C'est ma mère qui m'a poussé à racheter pour un million de francs la pâtisserie de mon ancien patron à Pont-Audemer. C'est avec elle aussi que je me suis installé rue d'Auteuil. Elle ne reculait pas devant les risques. Elle était devenue le chef de famille à la mort de mon père. Je suis resté très lié à elle jusqu'à sa mort. Et avec mon frère chéri qui était mon associé depuis le premier jour et qui l'est resté jusqu'à la fin. Aujourd'hui, c'est moi qui suis le chef de famille, je prends mon rôle de père et grand-père très à cœur. J'ai trois enfants, neuf petits-enfants et 5 arrières petits-enfants. Ils sont ma raison de vivre et de continuer à travailler. J'aime leur raconter tous ces souvenirs. Je les ai même couchés sur papier pour qu'ils connaissent l'histoire de notre famille. Une famille partie de rien, simple et dont le nom aujourd'hui est renommé au-delà même de la France. J'ai toujours souhaité que mes enfants, petits-enfants et arrières petits-enfants sachent tout cela, qu'ils en soient fiers eux aussi et qu'ils continuent ce que nous avons entrepris avec maman. Je suis un grand-père très attentif, je passe du temps avec eux. J'en rêvais depuis 20 ans et j'ai aujourd'hui une belle maison en Sologne où je vis depuis 1975 lorsque je ne suis pas à Paris. J'aime y recevoir toute ma famille et mes amis. C'est merveilleux d'être tous réunis."

"Si je me porte aussi bien à mon âge, c'est parce que j'ai mangé bio dès ma naissance, bien avant qu'on en parle. En Normandie, mon cher pays d'origine, on mangeait les fruits et les légumes du jardin, rien n'était trafiqué, tout était naturel. J'ai toujours été habitué à ces bons produits du terroir et j'ai toujours été très exigeant sur la qualité des matières



Le roi de la pièce montée au bras de Miss France.



Gaston Lenôtre présente un de ses best seller paru chez Flammarion.

premières de mes pâtisseries. L'origine des fruits est très importante, même lorsqu'ils sont transformés en mousses. Un bon fruit, c'est inimitable. Il fond dans la bouche. La simple dégustation d'une tartelette aux abricots devient un moment de plaisir. Le beurre aussi, c'est important. Il doit être onctueux. Je pourrais parler des heures entières de mes gâteaux. Aujourd'hui encore, je vais régulièrement dans notre laboratoire de fabrication à Plaisir. Je teste et je goûte les nouvelles recettes. Avant de lancer une nouvelle création, nous voulons être sûrs qu'elle soit parfaite. Je continue aussi à améliorer les recettes déjà existantes. Par exemple je viens d'alléger ma nougatine et ma meringue. J'ai gardé intacte cette volonté de perfection et cette passion pour les bons produits. Plus je vieillis et plus j'ai l'impression d'être exigeant. Je regarde autour de moi et j'ai souvent le sentiment que la qualité n'est pas la principale préoccupation."

"Les jeunes me donnent la force et le courage de continuer. Je me sens comblé lorsque j'ai le sentiment que, grâce à moi, ils ont pu progresser. J'aime voir leur soif de travail. À mon âge, c'est une belle satisfaction de voir que l'on peut encore être utile, que les jeunes attendent de vous un enseignement. Je pense que le travail de toute une vie n'a pas été vain. Cela rend ma vieillesse plus heureuse. L'âge ne me pèse pas, au contraire. J'ai le sentiment d'avoir bien construit ma vie, pas pour moi, en égoïste, mais pour que d'autres prennent le relais. Dans le milieu de la pâtisserie, il y a ce sens de la solidarité et de la transmission. Je me souviens encore de mes années de perfectionnement à Pont-Audemer chez Tissot, un pâtissier connu. C'était très drôle. Tout allait très bien, et il m'a appris énormément, en particulier les macarons. Mais il était radin comme tout, et il m'a fichu à la porte parce qu'à midi je mangeais trop : deux microscopiques merlans ! J'avais 16 ans et bon appétit. Moi, j'ai toujours bien nourri mes petits gars (on les appelle comme ça en Normandie, ça m'est resté), apprentis ou, plus tard, compagnons. Ces économies-là, c'est minable. On commençait à 5 heures du matin, on travaillait en ce temps-là douze heures par jour, il fallait bien manger, tout de même. Je leur faisais un bon petit déjeuner et à midi un repas copieux. Ils s'en souviennent encore. Ils me disent, mes anciens : "Ah, elle était bonne, votre omelette aux champignons, Monsieur Gaston, on n'en a jamais plus mangé de pareille !"

"C'est un devoir pour moi de respecter et bien traiter mes jeunes. Ils sont mon avenir. Ils sont les pâtissiers du futur. J'espère qu'ils travailleront pour faire oublier cette nouvelle civilisation du Mac Do. C'est horrible de voir cela en France ! Nous sommes un grand pays de tradition culinaire et nous laissons nos enfants manger ces cochonneries.

J'espère que nos bonnes recettes ne se perdront pas totalement : les blanquettes, les pots-au-feu, les éclairs, les clafoutis ; c'est merveilleux, tout ce que nous avons inventé et que les autres pays nous envient. Je prends un exemple qui paraît tout bête : les enrobages glacés en chocolat, que l'on trouve autour des œufs de Pâques. On appelle cela "la couverture". C'est très difficile à maîtriser. Je m'en sortais particulièrement bien. J'ai appris en 1936, quand je suis arrivé à Paris avec mon jeune frère Marcel, rue Sedaine. On bossait dur, mais je prenais du plaisir à faire de belles "couvertures". C'était ma fierté. Je suis très attentif à ce que les apprentis maîtrisent parfaitement cette technique. C'est la finition, c'est ce qui fait la différence. Il faut absolument que cet art perdure. On nous parle de l'exception française en matière de cinéma ou de littérature. Mais il y a aussi une exception française en matière d'alimentation. J'y ai consacré toute ma vie. Aujourd'hui, je suis parfois révolté par la manière dont on nous considère, nous les pâtissiers et les traiteurs. Heureusement, depuis quelques années il y a un retour aux produits du terroir. Les gens veulent de l'authentique. Il faut leur apprendre l'exigence. C'est ce que nous essayons de faire et c'est ce que je demande à mes successeurs."

"Il y a douze ans, j'ai eu un cancer de la prostate, j'ai été opéré et je vais très bien. Il suffit de le prendre à temps. Je n'ai pas peur de la mort, je n'y pense jamais. Je laisse tout en ordre pour ma famille. Ma première femme, qui a dirigé le Pré Catelan, a eu la moitié de tout, naturellement. Nous sommes restés en très bons termes. J'ai tout préparé pour mes enfants. Je n'ai aucun regret de rien et je pourrai partir le cœur en paix. Je crois sincèrement que je n'ai jamais causé de tort à personne, pour autant que je le sache. Quand on peut se retourner sur sa vie et se dire : "Tu n'as fait que ton travail et que du bien", on n'a pas peur de partir."

À droite : les célèbres macarons...



"Gaston est resté seul à son niveau pendant près de quarante ans"

Mariée au célèbre pâtissier pendant 56 ans, Colette Lenôtre a été de toutes les aventures et de tous les défis. Aux côtés de l'homme qui a révolutionné la pâtisserie en France dès le début des années quarante, elle a appris, travaillé, rêvé… et œuvré au succès d'une destinée hors du commun. Voici le témoignage exclusif d'une grande dame de la gastronomie française.



1



3



4



2

1. Tout jeune et déjà dans le regard plein de détermination.

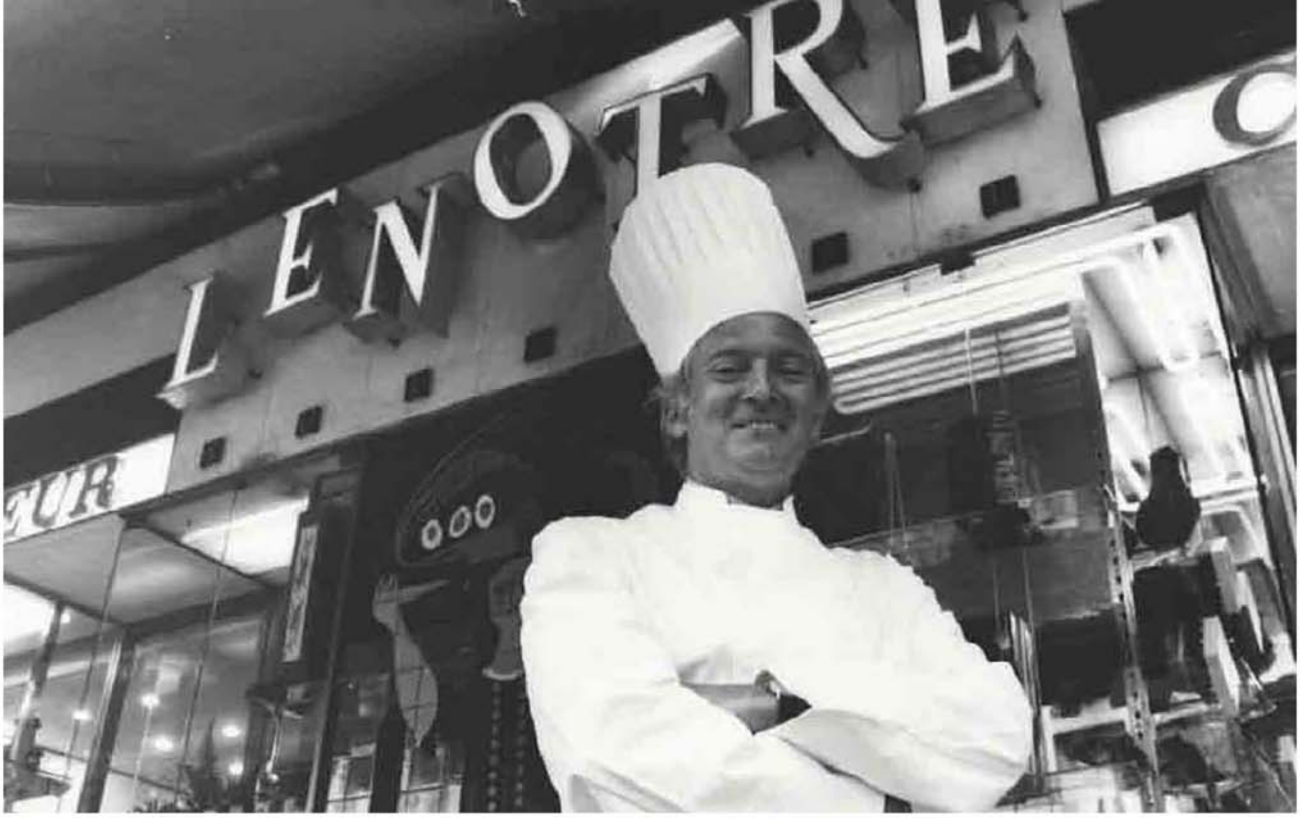
2. 3. 4. Trois photos extraites de l'album personnel de Colette Lenôtre… Une vie de fête et de cérémonies où Gaston était toujours salué comme un maître.

Lecoq Gourmand - Vous souvenez-vous du premier jour où vous avez rencontré Gaston Lenôtre ?

Colette Lenôtre - Bien sûr, c'était au début de la guerre à Saint-Nicolas-du-Bosc-l'Abbé, une petite commune de l'Eure dont son père était le maire. Mes parents y avaient une résidence secondaire et, vu les circonstances, ils avaient décidé de nous y installer. Je me souviens encore de monsieur Lenôtre père qui était un homme adorable. J'avais 16 ou 17 ans et Gaston est vite devenu un bon copain. Il m'a fait si bonne impression que nous nous sommes mariés en 1943 ! À cette époque, il avait terminé son apprentissage et il avait un boulot dans une petite boulangerie de Bernay. Une fois mariée, j'ai tout de suite travaillé à ses côtés.

L.G - Pouviez vous voir en lui, alors, l'homme qu'il allait devenir ?

C.L. - Je l'ai vu assez vite. Lui n'avait qu'une idée : rester en Normandie. Moi, je pensais sans cesse revenir à Paris… Il m'a fallu du temps pour le convaincre car nous sommes malheureusement restés treize années à Pont-Audemer. On aurait pu aller beaucoup plus vite. Pont-Audemer était une petite ville avec un poten-



Gaston Lenôtre devant une de ses boutiques… La dernière en date a été inaugurée en 2008 à Nice.

tiel, mais pas suffisant pour que nous puissions nous développer. Cela marchait surtout l'été avec les résidents secondaires… Et c'est d'ailleurs auprès de cette clientèle que Gaston a commencé à se faire une réputation. Son amour pour la qualité était déjà une évidence et du reste, j'étais appuyée dans mon envie de revenir à Paris par ses clients qui nous incitaient à tenter notre chance dans la capitale. Ce que nous avons fait en 1956 ; nous avions trois enfants. Entre temps Gaston avait remporté beaucoup de concours régionaux, mais leur impact était limité sur notre boutique de Pont-Audemer…

L.G - Évoquait-il souvent son enfance ?
C.L - Oui. Il avait une adoration pour sa mère Eléonore qui avait été cuisinière pour la famille du baron de Rothschild avant de s'occuper de la ferme familiale. Mais comme je lui avais pris son fils, elle ne m'aimait pas tellement et avait un caractère très fort. Je m'entendais mieux avec son père qui avait été pour sa part chef saucier au Grand Hôtel de Paris… Je crois savoir qu'il était très doué.

L.G - Gaston Lenôtre a dit un jour : "Gaston, sans Colette, n'aurait jamais été Lenôtre". Qu'entendait-il par là ?
C.L - C'est vrai qu'il a dit plusieurs fois : "Colette, c'est 51% de ma réussite". Nous sommes restés mariés pendant 56 ans et je l'ai toujours poussé… J'adorais tout ce qu'il faisait et, quand nous étions à Pont-Audemer, je lui disais toujours : "avec l'or que tu as dans les mains, il ne faut pas rester ici." Quand nous sommes partis à Paris, j'ai un peu choisi l'endroit de notre première boutique, rue d'Auteuil, que nous avons entièrement refaite à neuf. Je m'occupais de la boutique, des vitrines qui sont très importantes puisque c'est une vitrine bien faite qui met le gâteau dans le sac de la cliente. Je dois dire que Gaston avait énormément de talent et que nous travaillions en osmose. Tout est allé assez vite à partir de cette période. Gaston s'est rapidement mis à chercher un laboratoire plus grand pour pouvoir répondre à la demande et il l'a trouvé à Boulogne où nous avons également ouvert un point de vente

L.G - En 1957, vous ouvrez votre première boutique parisienne au 44 rue d'Auteuil : quel est l'état d'esprit d'alors ?
C.L - Gaston pensait à la réussite et nous nous sommes donnés les moyens pour y arriver. Je me souviens qu'il avait eu l'idée d'organiser une journée portes ouvertes pour son inauguration, ce qui était assez nouveau pour l'époque. Certains clients s'en rappellent encore aujourd'hui ! Nous leurs avions ouvert jusqu'au sous-sol du magasin et préparé un buffet pour qu'ils puissent tout goûter. Cela a beaucoup plu. Il faut dire que la rue d'Auteuil était un emplacement de rêve.

L.G - Quels étaient alors les points forts de Gaston Lenôtre ?
C.L - En dehors de la qualité des matières premières sur lesquelles il était intraitable, il se distinguait par la présentation très soignée de ses pâtisseries. Et il savait aussi manier le sucre. Dès notre arrivée à Paris, il a proposé des pâtisseries plus légères, il était sorti du "tout au beurre", utilisait la crème… Ce qui était déjà appréciable alors. Incontestablement, c'était un précurseur. Il a refait à cette époque le gâteau Opéra qui a eu un succès fou et qu'il aurait pu appeler autrement.

L.G - Les gâteaux Lenôtre ont-ils le même goût aujourd'hui ?
C.L - Hélas oui… Je suis tellement gourmande. La qualité et le goût d'autrefois sont restés.

L.G - Gaston Lenôtre est vite devenu l'ami des plus grands chefs…
C.L - Début 70, une douzaine de grands chefs sous l'impulsion de Paul Bocuse se sont regroupés avec Gaston dans le cadre d'une Association "La Grande Cuisine Française". Gaston mettait à leur disposition sa connaissance de l'organisation de grandes réceptions. Cela a été le début de nos prestations en France et à l'étranger avec la participation des Chefs. Dans les Années 80, Paul Bocuse qui avait été sollicité pour aller à Orlando



Concerto.

pour l'ouverture d'Epcot a expliqué à Gaston qu'il ne donnait pas suite à cette proposition… Parce qu'il ne parlait pas l'anglais ! C'est Gaston qui l'a poussé à accepter et ils sont partis là-bas avec Roger Vergé. Seul Roger, qui avait fait une partie de sa carrière au Kenya, parlait l'anglais. Cela a été le début d'une grande amitié.

L.G - En 1968 vous inaugurez de nouveaux laboratoires à Plaisir. Etiez-vous toujours "partante" ?

C.L - Bien sûr. Plaisir me semblait très loin de Paris, mais il avait raison. Comme en principe les camions partent aux heures où ça circule bien, je n'ai jamais eu peur. Et c'est comme ça que nous nous sommes retrouvés très vite à mille employés alors que nous avions débuté à sept. Ça, ce fut autre chose : les lois étaient compliquées et nous n'étions pas formés pour gérer autant de personnel. Il ne faut pas oublier que Gaston avait commencé à travailler à 14 ans et que j'ai débuté à ses côtés à 20 ans. Nous avons fêté notre millième employé avec fierté… Puis nous nous sommes retrouvés 1500 !

L.G - En dehors de la pâtisserie, l'entreprise familiale était devenue traiteur : quand avez-vous commencé cette activité ?

C.L - À notre arrivée à Paris. Tous les parisiens qui venaient nous voir l'été à Pont-Audemer sont venus nous voir et tout de suite ils nous ont demandé d'organiser des réceptions. Cela demande beaucoup de personnel et cela explique notre progression rapide…

L.G - Avez-vous en mémoire une des premières réceptions qui vous a marquée ?

C.L - Oui, il y avait plus de 500 personnes et cela se passait au Château de Versailles. Nous n'avions jamais travaillé dans une salle de cette dimension et je me souviens qu'il avait fallu équiper les maîtres d'hôtel de talkie-walkie pour que les plats puissent être apportés au même moment à chaque convive… C'était impressionnant.

L.G - Vous parlait-il aussi de ses recherches, de ses créations ?

C.L - À chaque fois. Je me permettais d'émettre des critiques, pas sur le fond de la recette. Je me contentais de lui dire si je trouvais ça trop sucré ou trop crémeux et je crois qu'il m'écoutait.

L.G - Pour vous qu'elle a été sa création la plus forte ?

C.L - Une spécialité qu'il faisait déjà à Pont-Audemer : le "Succès", à base de pâte d'amande et de nougatine. Je crois que ce gâteau a toujours autant de succès aujourd'hui, on y revient toujours. Je me rappelle que notre souci, c'était de trouver le papier nécessaire pour dresser ce dessert. Il en manquait toujours…

L.G - Gaston Lenôtre aura été un bon pâtissier mais aussi un bon public relation…

C.L - C'est vrai et cela a également commencé lorsque nous nous sommes installés à Paris. Nous étions bien avec Robert Hersant (propriétaire du Figaro) et cela nous a facilité les choses. Nous fournissions l'Elysée ; Marcel Dassault – qui possédait Jours de France – et Sylvain Floirat qui était propriétaire d'Europe N°1 nous ont également beaucoup aidé. Nous avons eu beaucoup d'articles dans le Figaro. Mais je crois que l'article qui l'a le plus touché est un article du Gault Millau. Le nom de Lenôtre avait été cité cinq fois dans un même magazine et cela était venu sans que l'on demande rien. Gaston était très fier de cette reconnaissance. Henri Gault et Christian Millau ont fait beaucoup pour Gaston en le plaçant au même niveau que les plus grands chefs de cuisine. Et puis il y avait la propriété que nous avons construite ensemble en Sologne. C'était une maison superbe entourée de beaucoup d'hectares avec une piscine que nous avions conçue pour recevoir nos amis et clients importants. Nous recevions toutes les semaines ; une fois des avocats, une autre des producteurs de Champagne… C'était très organisé.

L.G - Aviez vous des concurrents directs ?

C.L - Sans prétention, pas en pâtisserie. Il y avait bien entendu d'autres excellentes maisons mais elles n'ont pas fait ce chemin. En traiteur, il y avait Potel & Chabot que nous avons assez vite dépassé. En fait Gaston est resté seul à son niveau pendant près de quarante ans.

L.G - S'était-il vu des héritiers dans la profession ?

C.L - Je ne vois que Patrick Scicard,

l'actuel président de Lenôtre. C'était son fils spirituel, il admirait sa clairvoyance. Il s'intéressait beaucoup aux jeunes, à ce qui se faisait… Je sais qu'il suivait par exemple le parcours de Pierre Hermé qui avait été son apprenti et qu'il en disait beaucoup de bien.

L.G - En 1971, c'est l'école : est-ce un projet auquel vous avez participé de près ?

C.L - Non, là, c'est lui tout seul. Un jour il m'a annoncé qu'il partait en stage en Suisse pour quinze jours afin de voir comment fonctionnait une école qui existait là-bas. Il en est revenu avec le directeur… Son projet a tout de suite marché, car il était entouré depuis toujours des meilleurs professionnels, notamment au niveau des décors en sucre. C'était des ouvriers particulièrement passionnés et dévoués, qui avaient tous conscience qu'il n'y avait que chez Lenôtre qu'ils pouvaient exercer leur talent dans de telles conditions. Il faut dire que nous avions la chance d'avoir des commandes ahurissantes et que pour quelqu'un qui cherche à s'exprimer, c'était idéal. Je me souviens d'une pièce montée qui était la reproduction à l'identique du Temple d'Amour à Versailles. Elle était somptueuse. Mais lorsqu'il a fallu la sortir du laboratoire – qui était encore à Boulogne – on s'est aperçu qu'elle était trop grande ! On a cassé la porte.

L.G - Avait-il des angoisses, des peurs ?

C.L - Non. Il était un peu stressé par l'obsession de la réussite. Il avait placé la barre très haut… Car ce que je n'ai pas dit, c'est qu'une fois arrivé à Paris, il ne l'a jamais regretté.

L.G - Comment Gaston Lenôtre réagissait-il devant les échecs ?

C.L - Notre plus gros échec personnel, ça été le manque de rentabilité. Pour maintenir la qualité au niveau où Gaston avait décidé de la placer, il nous fallait toujours plus d'espace et de personnel. La machine a fini par être trop lourde pour nous. Il y avait trop de choses à gérer en même temps, trop de contraintes… La masse salariale était devenue énorme. Malgré notre clientèle fortunée… et son aide – Marcel Dassault qui nous faisait faire des réceptions somptueuses nous a fait connaître à beaucoup de clients prestigieux à travers le monde – c'était difficile.

L.G - Et l'étranger ?

C.L - Gaston n'était pas chaud. Je me souviens que l'on avait commencé par refuser de s'installer au KDV à Berlin, une sorte de Bon Marché de luxe. C'était en 74 ou 75. On se disait que les allemands n'avaient pas les mêmes habitudes alimentaires que nous et que nous aurions du mal à assurer la qualité qui avait fait notre réputation en France. Ils nous ont fait venir une première fois pour une opération de promotion et nous avons reçu un accueil formidable : le maire de Berlin était là et pratiquement tout le quatrième étage du magasin – la partie vouée à l'alimentaire – nous était consacré. Gaston a discuté longuement avec les responsables et a posé comme condition qu'on lui construise un laboratoire. Ce qui a tout de suite été accepté. Nous y sommes retournés une deuxième fois, pour l'inauguration officielle, et nous avons une nouvelle fois été reçus de façon merveilleuse. Dès le premier étage, il y avait des maîtres d'hôtel en tenue qui portaient des cartons à gâteaux avec le sigle de la maison… J'en ai pleuré d'émotion. Lenôtre à Berlin existe encore aujourd'hui.

L.G - La chasse faisait partie de ses passions, avait-il d'autres jardins secrets ?

C.L - Oui, la belote. Jusqu'à son dernier souffle. Même à la clinique, il avait dit à Gisèle, sa gouvernante : "je vais rentrer à la maison pour que l'on joue"… Malheureusement, il n'en n'a pas eu l'occasion.

L.G - Parlez-nous de vos enfants…

C.L - Nous en avons eu trois. Le premier, Alain, ne s'est malheureusement pas entendu avec son père. Il est installé à Houston aux Etats-Unis depuis 25 ans. Il y exploite une école de cuisine et de pâtisserie. Nous avons eu ensuite deux filles, Sylvie, qui écrit des livres, et Annie qui n'a aucun contact avec la pâtisserie.

L.G - Lors de la vente au Groupe Accor en 92, quel était l'état d'esprit dans la famille Lenôtre ?

C.L - Quand nous avons vraiment réalisé que nous n'étions plus chez nous, cela nous a ébranlé. On s'est dit : "c'est fini, nous n'avons plus rien en mains…" Du coup, nous avons invité Messieurs Dubrule et Pélisson au Pré Catelan huit jours après pour leur faire une proposition de rachat à un prix supérieur que ce qu'ils avaient payé. Ils nous ont répondu qu'ils allaient en parler, mais le lendemain la réponse a été négative. Tant mieux, car nous n'y serions pas arrivés. Nous avions des relations excellentes avec eux, comme nous ils étaient partis de rien et je crois que pour Gérard Pélisson, Lenôtre représentait la marque de luxe dont il avait toujours rêvé. Ils ont continué à consulter Gaston au niveau de la qualité…

L.G - S'il ne fallait retenir qu'une chose ?

C.L - Nous avons passé 56 ans à nous dire : pourvu que l'on réussisse ! Et bien je crois que nous avons réussi à construire quelque chose de bien et que nous pouvons en être fiers. Nous y sommes parvenus grâce à son talent, un peu par mon suivi. Mon cœur est toujours dans cette maison et je pense qu'il y restera à jamais. ■

Propos recueillis par
Bruno Lecoq



Haie d'Honneur pour un dernier adieu au fondateur de la maison Lenôtre…



Émouvantes, les funérailles de Gaston Lenôtre ont rassemblées toute la profession.



Gaston Lenôtre.

Le Succès

"J'étais pâtissier à Pont-Audemer, rappelait Gaston Lenôtre, et je travaillais sur des recettes de nouveaux entremets plus légers, mieux adaptés au goût moderne. Il existait localement un gâteau appelé Saint-Eve, à base de pâte meringuée et de crème au beurre. J'en ai réalisé une nouvelle version qui a très rapidement remporté un vif succès. Son nouveau nom était tout trouvé !" Pris entre deux fonds ronds de meringue aux amandes, le Succès est garni d'une crème au beurre pralinée. La nougatine concassée qui incruste son pourtour contraste avec la neige du sucre glace qui poudre le dessus.

Pour 8 personnes
Préparation : 40 minutes.
Cuisson : 1 heure 20

Pour les fonds de Succès :
5 blancs d'œufs, 190 g de sucre semoule, 110g de sucre glace, 90 g d'amandes en poudre, 4 cuillérées à soupe de lait.

Pour la crème au beurre pralinée :
200 g de sucre en poudre,
8 jaunes d'œufs, 250 g de beurre,
100 g de praliné en poudre.

Pour le décor : 100 g de sucre glace,
50 g de nougatine concassée.



Succès.

Préparez les deux fonds de Succès. Montez les blancs en neige bien ferme en ajoutant à mi-parcours 20 g de sucre semoule : c'est la masse 1. Sortez les plaques du four et chauffez-le à 150°C (thermostat 5). Par ailleurs, mélangez dans un bol 170g de sucre semoule, 90 g de sucre glace, les amandes en poudre et le lait : c'est la masse 2. Versez un peu de la masse 1 dans la masse 2 et reversez le tout sur la masse 1. Mélangez rapidement avec une spatule sans trop travailler la pâte. Collez sur chaque plaque une feuille de papier siliconé, maintenue aux quatre coins avec une goûte de pâte. Dessinez avec un crayon sur chaque feuille un cercle de 20 cm de diamètre. Mettez la pâte dans une poche à douille de 2 cm de diamètre et remplissez les cercles de pâte en la poussant en spirale. Poudrez-les avec le reste de sucre glace. Faites cuire les deux plaques à la fois dans le four pendant 1 heure 20 en les intervertissant à mi-cuisson. Surveillez bien la cuisson pour ne pas laisser les fonds colorer trop vite. Sortez-les dès qu'ils sont cuits. Préparez la crème au beurre praliné. (Le beurre doit être sorti 30 minutes à l'avance.) Versez 8 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre en poudre et faites-le cuire au boulé (120°), pendant une dizaine de minutes. (Une goutte de sirop plongée dans un bol d'eau froide forme une boule ferme.) Pendant ce temps, fouettez les jaunes dans un bol à vitesse moyenne ; versez rapidement le sucre cuit sur les jaunes sans cesser de fouetter. Faites ensuite refroidir en continuant de fouetter pendant dix minutes. Incorporez alors le beurre en morceaux, en fouettant pendant cinq minutes à petite vitesse. Finissez en incorporant le praliné en poudre. La crème au beurre doit être bien souple au moment de son utilisation. Pour monter le gâteau, choisissez le fond de Succès le moins régulier des deux pour la base. Posez-le sur un disque de carton de 20 cm de diamètre. Garnissez ce fond avec la crème au beurre, en en gardant environ 100 g pour masquer le tour du gâteau. Posez le second disque sur la crème en appuyant légèrement. Avec une palette, étalez le reste de la crème tout autour, puis poudrer abondamment le gâteau de sucre glace sur le dessus. Mettez le gâteau au frais pendant une heure. Sortez-le et appliquez la nougatine concassée sur toute la tranche. Servez-le bien frais. Il se conserve pendant 3 jours dans le réfrigérateur en gardant tout son moelleux.



Feuille d'Automne.

En utilisant ces fonds de succès et en remplaçant la crème au beurre par une mousse au chocolat, vous pouvez réaliser le fameux Feuille d'Automne, dont la finition nécessite non pas du sucre glace et de la nougatine concassée, mais un glaçage au chocolat sur le dessus et tout autour ainsi qu'un décor plissé, confectionné de la façon suivante. Faites fondre 150g de chocolat à croquer au bain-marie, puis étalez-le sur une plaque bien propre en formant une couche fine et régulière à l'aide d'une palette. Mettez-la au réfrigérateur pendant une heure. Avec un couteau souple à large lame, tirez le chocolat en bloquant votre pouce sur le bas de la lame pour obtenir un effet plissé.



Les célèbres macarons.

Les macarons au chocolat

Vrais délices croquants et moelleux à la fois, les macarons existent dans des tailles et des parfums différents, vanille ou café, noix de coco ou pistache, voire anis ou framboise. Mais les vrais gourmands ont une prédilection pour les macarons au chocolat qu'ils n'hésiteront pas à souder dos à dos en utilisant une crème ganache au chocolat noir.

Pour 40 petits macarons
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 8-10 minutes

250 g d'amandes mondées
400 g de sucre glace
25 g de cacao en poudre
20 g de marmelade d'abricots
7 blancs d'œufs
50 g de sucre semoule

Broyez finement les amandes avec 250 g de sucre glace : cette préparation très souvent utilisée en pâtisserie et en confiserie porte le nom de tant-pour-tant (moitié amandes et moitié sucre glace). Mélangez dans une terrine le tant-pour-tant avec le reste du sucre glace, le cacao en poudre, la marmelade d'abricots et 2 blancs d'œufs crus : vous obtenez ainsi la pâte à macarons. Par ailleurs, montez les blancs en neige avec le sucre semoule. Incorporez ces blancs en neige à la pâte à macarons délicatement, en plusieurs fois. Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Déposez dessus des petits tas de pâte, soit directement avec une petite cuiller, soit (de préférence) avec une poche à douille lisse n°7. Faites-les cuire dans le four à 200° (thermostat 6) pendant 8 à 10 minutes. Pour décoller facilement les macarons lorsqu'ils sont cuits, faites couler un petit peu d'eau entre la plaque et la feuille de cuisson.

La tarte Éléonore

Bel hommage à la Normandie, baptisée du prénom de la mère de Gaston Lenôtre, cette tarte feuilletée aux pommes est exquise dégustée tiède, à la sortie du four. Si vous avez l'âme normande, versez dessus une cuillérée à dessert de crème fraîche. Les pommes Golden de la garniture ont l'avantage de ne pas se défaire à la cuisson : leur douceur est compensée par la compote de pommes acidulées, relevée de jus de citron, qui recouvre le feuilletage.

Pour 6 personnes
(3 tartes de 6 cm de diamètre)
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

210 g de pâte feuilletée
Pour la compote aux pommes :
500 g de pommes acidulées,
150 g de sucre, ½ gousse de vanille
1 demi citron non traité
Pour la garniture
5 pommes Golden, 200 g de sucre glace
3 grosses cuillérées à dessert de crème fraîche (facultatif), 60 g de sucre

Préparez la compote. Pelez les pommes et coupez-les en quartiers. Mettez-les dans une casserole, ajoutez le sucre et 10 cl d'eau. Si les pommes vous semblent un peu fades, ajoutez le jus et le zeste du citron finement haché. Faites cuire sur feu doux pendant environ 20 minutes. Cette compote se conserve pendant 8 jours dans le réfrigérateur. Il vous en faut environ 100 g pour les tartes. Préchauffez le four à 240° (thermostat 8). Abaissez la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur et découpez dedans trois disques de 18 cm de diamètre que vous posez sur la plaque du four légèrement mouillée. Garnissez le centre de chaque disque d'une fine couche de compote, en allant jusqu'à 3 centimètres du bord. Pelez les Golden et coupez-les chacune en huit quartiers. Disposez ces quartiers en cercle à plat sur la compote en les serrant bien. Poudrez de sucre glace (prenez en la moitié pour les trois tartes) et parsemez de noisettes de beurre. Faites cuire les tartes pendant 15 minutes. Sortez-les, poudrez-les avec le reste du sucre glace et remettez-les pendant 15 minutes dans le four pour faire briller les quartiers de pommes. Versez une cuillérée à dessert de crème fraîche sur chaque tarte et servez-les tièdes.



Tarte Éléonore.

Gâteau Opéra… La vérité !

Gaston Lenôtre s'était fait une réputation avec "son" gâteau Opéra… Absolument remarquable. Mais, contrairement à la légende, il n'était pas l'auteur de cette spécialité qui fût mis en vente pour la première fois, sous ce nom, par la maison Dalloyau, au milieu des années 50. Mais il y a polémique, car ce célèbre gâteau ne serait, selon certains spécialistes, qu'une réplique du fameux gâteau "Clichy", imaginé par Louis Clichy, qui vendit, toujours en 1955, son magasin du 5 boulevard de Beaumarchais et sa précieuse recette à Marc Bugat.

Ces sommeliers qui nous dégoûtent du vin

par Périco Légasse

Figures incontournables de notre paysage gastronomique, les sommeliers jouent un rôle essentiel dans le bon déroulement d'un repas au restaurant. Mais leur connaissance – fût-elle encyclopédique – ne suffit pas à la réussite de nos agapes. Encore faut-il qu'ils sachent faire preuve de psychologie, de tact et d'un bon sens commercial…

À ses débuts, le sommelier était un intendant dont l'office consistait à transporter l'approvisionnement de la cour. Son nom vient du provençal "sauma" (du latin sagma : bât), qui signifie troupeau, dont nous avons conservé l'expression "bête de somme". En plus du vin, il avait en effet à sa charge la gestion de la vaisselle et de la lingerie de table, tandis que l'échanson s'occupait de verser le vin dans la coupe. Le "saumalier" était donc celui qui conduisait le convoi transportant le vin, de même que le "connétable" commandait l'étable, ainsi que l'on appelait l'écurie de guerre au Moyen Âge, c'est-à-dire la cavalerie, d'où son statut de chef de l'armée.
Aujourd'hui, le troupeau n'est plus constitué par les ânes bâtés mais par la masse d'une clientèle crédule et soumise se laissant dicter – et non pas conseiller – ce qu'il convient de boire pour engraisser l'addition.

Des vins chers servis trop jeunes

L'auteur de ces lignes se souvient encore, il y a quelques années, d'un dîner dans un restaurant parisien triplement étoilé au guide Michelin. Il s'agissait d'honorer un pari électoral. En bons perdants, les autres convives l'avaient chargé d'établir un menu accordé à la carte des vins, avec une enveloppe assez conséquente, entre 80 et 150 euros la bouteille, histoire de se faire un peu plaisir. Rendez-vous pris



avec le sommelier, un vin fut choisi pour chacun des cinq plats prévus à cette occasion. Pas une des cinq associations ne lui parut judicieuse. Pour chacun des mets, le sommelier suggéra un autre choix. Comme par hasard, le vin le moins cher était à 180 €. Décision fut donc prise de s'en tenir au panel initial. Durant le dîner, le sommelier ne desserra pas les dents et remplit son office en tirant une tronche de croque mort. Autre cas exaspérant, celui des vins chers servis trop jeunes. Le propre du sommelier est de prévenir le client que, malgré son étiquette prestigieuse et la cote du millésime, le cru en question n'est pas prêt à boire et que ce serait un gâchis de l'ouvrir si prématurément alors qu'il gagnerait à mûrir quelques années. Mais comme ces messieurs sont payés au pourcentage et que le chiffre d'affaires de la cave se confond avec le leur, tous les arguments et tous les artifices sont parfois bons pour écouler un stock destiné à produire du profit. Lorsque l'on dépense entre 100 et 200 euros, voire plus, pour apprécier la noblesse d'un grand cru on est en droit d'attendre un produit abouti.



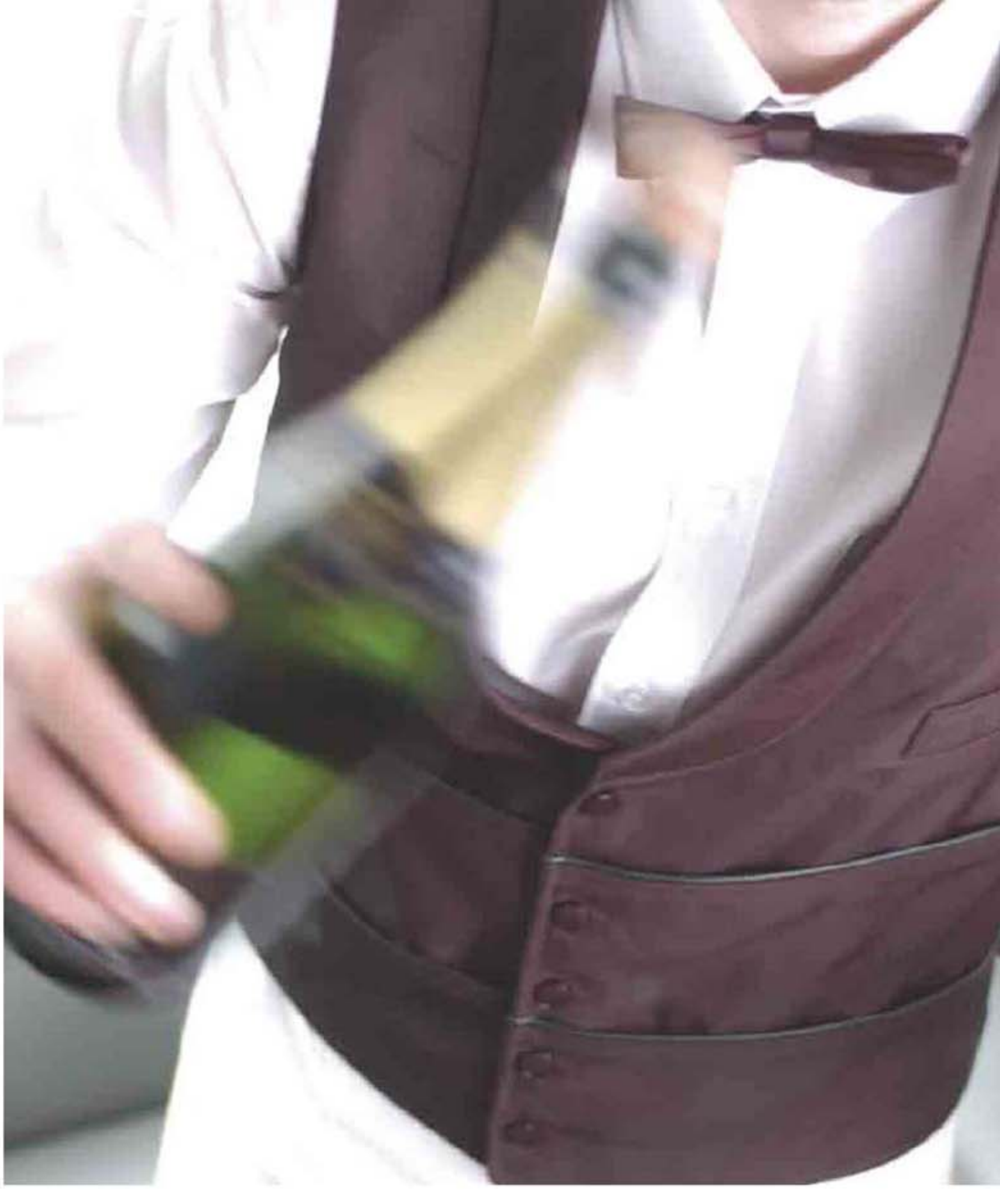
Conserver un monopole

Alors qu'on les croyait au service du vin, ils ont mis le vin à leur service. Pires que les œnologues imbus de technologie, certains sommeliers sont passés maîtres dans l'art de transformer la dégustation en cauchemar. Ils ne sont certes qu'une minorité, mais une minorité structurée, active, organisée, souvent haut placée dans la hiérarchie hôtelière, qui agit comme une secte et se comporte en caste. Quelques-uns sont envoûtés par leur dialectique, d'autres ne font que reproduire les maximes inculquées par leurs maîtres, l'essentiel étant de confisquer la science de la dégustation afin d'en conserver le monopole. Ceux-là méprisent les néophytes auxquels ils servent leur nectar avec condescendance, ceux-ci veulent imposer tel flacon hors de prix sous prétexte qu'il conviendra "beaucoup mieux" au plat. Certains n'hésitent pas à se lancer dans un "je ne vous le conseille pas" à propos d'un vin sélectionné par eux-mêmes. Ces cas-là sont, bien entendu, les plus caricaturaux et la grande majorité de la profession réprouve ce genre de comportements.
Entre les marchands de vin et les porteurs de bouteille, on trouve une majorité d'honnêtes professionnels passionnés par leur métier. Outre le conseil discret sur l'accord plat vin en privilégiant les tarifs abordables, un bon sommelier se doit de goûter le vin afin de s'assurer qu'il est à la bonne température et qu'il ne sent pas le bouchon. Après, c'est une question d'affinité, selon que le client veuille en savoir un peu plus sur le propriétaire ou l'origine du cru. Il arrive, hélas encore trop souvent, que l'échange finisse en cours d'œnologie, dès lors que le sommelier se laisse emporter par sa fougue pédagogique ou sa soif inextinguible d'étaler son savoir. Rien de pire en effet qu'un sommelier qui ne vous lâche pas la grappe. Disons que, depuis quelques années, la tendance à l'arnaque et à la prise de tête aurait tendance à se calmer. D'autant que la nouvelle génération, gentille comme un cœur, entend redorer le blason d'une corporation dont l'élite avait le melon qui ne passait plus par le goulot. Il est évident que les concours internationaux et les titres ronflants de meilleur sommelier du monde, dont certains "à vie", n'ont pas rapproché leurs éminences bachiques du beaujolpif à Nénesse. Imaginez l'angoisse de se faire conseiller par un meilleur sommelier du monde. Hors de question de commander un petit vin frais et gouleyant à s'envoyer derrière la lampe, qui, de toute façon, n'a aucune chance de figurer sur une carte étoilée au guide Michelin. Face à de telles sommités, c'est au client de se montrer à la hauteur. Et si le super tasteur planétaire désigne l'élixir qu'il entend servir sur le repas, bien vaillant qui osera contester son ordonnance.

Le jargon mercantile de la technocratie œnologique

Le sommelier ne fut pas toujours "l'œnarque" hautain et prétentieux qui

sévit encore dans certains établissements de grand luxe, ni le petit coq sûr de lui et dominateur qui veut en remontrer à toute l'équipe de salle sur son aptitude à distinguer un coca d'un pepsi. Il faut dire que les vins d'alors étaient essentiellement faits à base de jus de raisin frais fermenté et qu'un peu de palais et d'expérience suffisait à séparer le bon grain de l'ivraie. Las, depuis qu'il est nécessaire d'avoir fait Polytechnique, HEC, Saint-Cyr et l'ENA pour transformer une grappe de raisin en compote de cassis vanillée à la sciure de chêne, les représentants de commerce en habit noir de la grande oligarchie bordelaise sont obligés d'apprendre par cœur le jargon mercantile de la technocratie œnologique. Ah, quel beau couple que celui de l'œnologue et du sommelier. Les deux font la paire, comme on disait autrefois. Le second aidant, par son imbitable bagout, à rendre crédible, auprès d'une clientèle abusée, les mensonges du premier. En effet, après avoir transformé nos crus de terroir en tisane de parquet et défiguré nos appellations à coups d'extraction, de concentration, d'osmose inverse et d'élevage en cercueils américains, les docteurs Folamour du micro-bullage sont bien obligés de trouver des camelots pour balancer leur marchandise. C'est donc avec regret que l'on a vu une certaine sommellerie d'élite encourager la "parkerisation"du vin en légitimant, par des commentaires valorisants, toutes les horreurs œnologiques perpétrées par "la bande à Bob" dans le seul but d'obtenir de meilleures notes dans les cotations marchandes du gourou américain. Sans le soutien objectif d'une partie de la presse spécialisée, qui en clamait le génie, et, surtout, de tous les sommeliers béats d'admiration devant les potages de raisin surboisés de l'œnologue Michel Rolland, jamais Robert Parker n'aurait pu imposer son style néo-californien à tout un pan de la viticulture française. Sans doute est-ce là la plus grave forfaiture dont la mauvaise sommellerie se soit rendue coupable.


© Maurice Rougemont

"Alors qu'on les croyait au service du vin, les sommeliers ont mis le vin à leur service."

De dérive en dérive

Que dire alors, sur un autre registre, celui des vins dits "bio" de cette engeance plus militante que sincère, qui s'agenouille d'admiration devant les décoctions oxydées de la mouvance "retour à la nature" ? Ainsi des sommeliers n'hésitent pas, devant un verre empli de pré-vinaigre, à déceler mille vertus et autant de charme à un jus trouble et piquant, ayant plus sa place dans le saladier que dans une carafe. Là aussi, au lieu de s'aligner sur le discours néo babacool des fondamentalistes de la viticulture biologique préférant voir leurs vins se dégrader plutôt que de les civiliser, certains sommeliers idéologues auraient mieux fait d'avertir leurs amis qu'ils portaient un préjudice terrible à la noble et juste cause du vin naturel. Y'en a marre des vinaigreries branchées où des intégristes lancent leurs anathèmes. Espérons que de dérive en dérive, d'une tendance à l'autre et malgré les modes imbéciles et les dogmes destructeurs, la sommellerie égarée abandonne enfin l'athlète surdoppé ou le clochard en guenilles pour retrouver la voie du vin boisson de table, du vin plaisir, du vin bonheur. L'homme qui sert le vin ne doit pas être celui qui s'en sert.

De Michel Desroches, au Grand Monarque, à Chartres, il y a vingt ans, à Jean-Paul Bruatto du Petit-Riche, à Paris, aujourd'hui, en passant par Jean-Claude Vinadier de l'ex Vivarois, Hubert Couilloud, ex Bernard Loiseau, mais aussi Hervé Bizeul, Martine Le Quéré, Antoine Hernandez, Marcel Périnet, Louis Canfaila, Fabrice Sommier, sans oublier l'un des plus sages et des plus compétents, mon ami Philippe Bourguignon, directeur de Laurent, je veux saluer ici tous les sommeliers qui m'ont appris à mieux aimer le vin, à le comprendre avec des mots d'amour, à m'éclairer dans mon ignorance sans limite. ■

Périco Légasse

Grasse

Le Musée International de la Parfumerie
s'ouvre au monde.

Ouverture tous les jours de 11h à 18h
Fermé le mardi

Visite guidée gratuite chaque samedi





Un parfum de culture

Dans toutes les civilisations, de l'Antiquité à nos jours, la parfumerie a donné naissance à des objets variés, utilisant toutes les formes de l'art pour séduire, soigner ou communiquer...

Premier établissement public consacré à la sauvegarde de ce patrimoine mondial, le Musée International de la Parfumerie présente les plus belles collections des cinq continents réunies sur le territoire emblématique de Grasse.

[m] Le monde du parfum

m i p GRASSE — musée International de la PARFUMERIE

www.museesdegrasse.com
Renseignements : 04 97 05 58 12

La cuisine, un jeu de la variante et de la variation

par Jean-Claude Ribaut

La cuisine dite d'avant-garde, terme que revendiquent aujourd'hui quelques cuisiniers, repris parfois par certains commentateurs, sous entend que l'art culinaire appartient au monde des arts. Cette posture qui permet à l'avant-garde de contrer l'académisme a été confortée dans les années 1970 par le succès de la Nouvelle Cuisine.

En réalité, l'histoire de la cuisine, des temps les plus reculés à nos jours, est une querelle permanente des Anciens et des Modernes, ainsi que l'a démontré l'historien Anthony Rowley dans "Une histoire mondiale de la table, Stratégies de bouche"*. Cet antagonisme entre anciens et modernes, "recomposé, nous dit l'auteur, par le jeu de la variante, de la variation et de l'équilibre", est observé non seulement à chaque âge de l'histoire occidentale de la cuisine, mais également dans les sociétés traditionnelles du mythe et des arts premiers. En livrant cette clé en forme de moteur à deux temps, l'auteur éclaire les contradictions qui jalonnent l'histoire culinaire. La variante, respectueuse de la transmission, suggère un écart dans la recomposition des plats ; la variation résultant d'influences extérieures – sociales, religieuses, régionales – induit une cuisine en mouvement qui peut aller jusqu'à la rupture. Cette analyse pertinente affaiblit singulièrement la position des cuisiniers avant-gardistes auto proclamés qui refusent tout héritage, toute transmission, préoccupés seulement d'être "en avance sur leur temps". Parfois, sous une forme moins directement liée à l'idée d'une mission historique de l'artiste, l'avant-gardisme culinaire renvoie à une conception individualiste de la création. C'est à cette catégorie – respectable au demeurant – qu'appartiennent Alain Passard et Pierre Gagnaire. C'est la seule acceptable, selon nous, sauf à admettre, au nom de la modernité, une influence lointaine de Marcel Duchamp et de son urinoir (1917) sur le monde des casseroles ou bien celle, plus triviale encore, de Piero



Ferran Adria.


Pierre Gagnaire.


Michel Onfray.


Alain Passard.

Manzoni, lorsqu'il produisit, en 1961, "merda d'artist", une boite fermée censée contenir ses propres excréments. Mais on a pu par la suite "admirer", dans le même ordre d'idée, une machine à produire artificiellement des excréments ! La cuisine, faut-il le rappeler, vit de ses modèles sociaux et non l'inverse.

Théorie des contrastes

Et pourtant l'idée selon laquelle la cuisine est une discipline artistique autonome a la vie dure. Depuis 1960, l'artiste Daniel Spoerri développe les théories du "Eat Art", une réflexion ruminante "sur l'œuvre d'art comme objet de consommation". Le marché de l'art a fait grand cas de ses happenings culinaires. Pure "cuisine cubiste", disaient de pratiques analogues les gastronomes des années 1920. Un contemporain de cette époque féconde, Gabriel de Lautrec (1867-1938), prince de l'humour, a même accordé l'autorité de son nom à des recettes d'avant-garde, l'omelette aux œufs durs et le beurre rôti, tandis que Guillaume Apollinaire et Alfred Jarry se régalaient d'une omelette au Pernod et de haricots au bitter ! À la même époque, Paul Reboux justifiait ces recherches par la théorie des contrastes : le contraste thermique qui consiste à mêler savamment le chaud et le froid ; le contraste de consistance : marier le croquant au fondant. Le contraste de nature d'un légume aqueux et d'un légume farineux. Son livre "Plats nouveaux" (1927), illustre ces théories, dites "futuristes." Parmi ses trouvailles, on retiendra les carottes aux raisins, les haricots aux radis crus, les pommes au chocolat, les huîtres aux épinards, les maquereaux aux groseilles vertes... Quelques années plus tard, Maurice des Ombiaux (1868 – 1943), dans L'Amphitryon d'aujourd'hui (1927 – réédité en 2004 chez Jean-Paul Rocher) s'insurgeait déjà contre l'usage d'introduire dans les viandes des substances aromatiques étrangères à l'aide d'une seringue. Et de conclure quelques pages désopilantes sur cet ustensile médical par un cri : "Vade retro la seringue !" Qui osera prétendre encore que Ferran Adria ou Marc Veyrat sont les inventeurs de la seringue en cuisine ?

Cuisinier ou artiste ?

Ferran Adrià, précisément, appelle "sixième sens" la procédure de recherche substitutive qui est un des moteurs de sa création, à l'instar des futuristes des années 1930, auxquels il se réfère explicitement, avec ses chamallows de parmesan, son caramel d'huile de courge, ses huîtres et sa perle. Les produits, modifiés, disparaissent, réduits à l'état de textures, d'espuma (écume) et de gélatines aux arômes artificiels. On songe aux surréalistes catalans, à Miró plus qu'à Dalí, qui se proclamait "Catalan universel", explorant à la fin de sa vie les possibilités de la sculpture gazeuse (sic) et de la peinture en quatre dimensions ! D'ailleurs, en 2007, Ferran Adrià a été invité, en qualité d'artiste à part entière, par la Documenta de Kassel, la grande manifestation d'art contemporain. Alors, cuisinier ou artiste ? Le philosophe Michel Onfray, délicieux auteur de la Raison Gourmande (1997), a récemment tranché la question (Lire, décembre 2008) : "La hiérarchisation des cinq sens opérée par l'esthétique classique donne à la vue et à l'ouïe, parce qu'ils sont les sens de la mise à distance de la matérialité du monde, une priorité qui permet de faire de la musique et de la peinture des arts majeurs, pendant que les sens de la matérialité, le toucher, le goût et l'odorat sont relégués et avec eux, les disciplines associées : en effet, la cuisine, l'œnologie ou les parfums n'ont pas un réel statut d'art." On ne saurait être plus clair.

Jean-Claude Ribaut

**(Odile Jacob. Histoire. 2006. 29,90 €).*

Photos : © Maurice Rougemont.

La savoie gourmande et ses produits phares

par Gilles Pudlowski

Pas gourmande la Savoie ? Voilà quelques-uns de ses produits phares, racontés avec passion par des artisans, chefs, hommes des métiers de bouche qui ont à cœur de les mettre en exergue avec passion.



Reblochon : la crème des fromages

Un amour de fromage ? Le reblochon, crémeux, sous sa croûte. Délectable, chaud (en reblochonnade ou en tartiflette après une partie de ski) ou au naturel, avec son goût noiseté.

Son histoire commence au XIII^{e} siècle par une maraude. Les propriétaires terriens, moines ou nobles, possédaient sur les paysans le droit d'ociège. Ces derniers rétribuent leur propriétaire sur la quantité de lait produite en une journée. Au moment du contrôle, le fermier pratique une traite incomplète pour payer moins de location. Dès le départ du contrôleur, il "rebloche", procédant à une seconde traite, riche en crème, pour en faire un fromage.

Au début du XX^{e} siècle, la production du reblochon ne dépassait pas 40 tonnes par an. Le développement du réseau ferroviaire et des sports d'hiver le fait connaître à la France entière. En 1958, les producteurs de reblochon obtiennent l'AOC qui protège leur zone de production et valorise sa méthode de fabrication, comme son origine. Fermentation

du lait cru entier, sans traitement thermique, formation du caillé naturellement en moins d'heure en ajoutant de la présure, moulage, salage, affinage en lavant la croûte en cave sont tout un art, qui se pratique avec application autour de Thônes et du massif des Aravis. On l'identifie avec une pastille de caséine.

Beaufort : le prince des Gruyère

Un trésor de Savoie ? Cette pâte pressée cuite se reconnaît à son talon concave, comme à sa belle croûte orangée. Le Beaufort est produit non seulement ntaise, en Maurienne, et sur une partie du Val d'Arly, principalement par des coopératives regroupant 700 éleveurs.
Il faut 400 litres de lait en moyenne pour fabriquer une meule de beaufort qui mesure jusqu'à 16 cm d'épaisseur et 75 cm de diamètre. Les races locales (Tarine et Abondance), nourries à l'herbe des pâturages et au foin produisent, de façon sévèrement limitée (5000 kg annuel par vache en lactation) ce fromage AOC (depuis 1968) exclusivement issu de lait cru. Sa texture est souple, son fruité long en bouche, onctueux et noiseté. Il est affiné au minimum cinq mois. Brillat-Savarin l'avait désigné "prince des Gruyère". De fait, son fruité est inégalé.

Daniel Boujon, *7 rue St Sébastien 74200 Thonon les Bains . Tél. 04 50 71 07 68*
Denis Provent, *7 pl. de Genève 73000 Chambéry . Tél. 04 79 33 77 17*

Pâtes savoyardes : divins crozets

Petits et fins, aplatis au rouleau, coupés en carrés à l'aide d'un couteau-hachoir, les crozets sont une variété de pâtes savoyardes. Leur nom viendrait du patois "croé" qui signifie petit. Une autre étymologie penche pour le vocable bas latin "crux", ou croix, qui aurait donné le mot savoyard "crwê". La dite pâte aurait été introduite en Savoie au moment des croisades, en même temps que le sarrazin.
Chaque région de Savoie possèderait son crozet. Qui se dit croëze ou croëju à Albertville, croezu à Annecy, croezet Thônes ou krozè en Oisans. Si chaque vallée connaît son crozet, avec des noms, des formes, des saveurs et des recettes différentes, la fabrication, dans les ateliers d'Alpina Savoie à Chambéry, a dépassé le strict stade de l'artisanat.
Le crozet peut se déguster seul, accompagné de jambon, de champignons et de tout autre produit de saison. Ou encore en accompagnement, gratiné ou non. Dans tous les cas, c'est un délice rustique, aisé à préparer, facile à déguster et à apprécier.

La Maison des Pâtes, *91 rue Paul Giroud 73000 Chambéry . Tél. 04 79 62 19 19*
Ou Alpina Savoie, *BP 9417 73094 Chambéry Cédex 9*



Omble-chevalier : le roi des grands fonds

Roi des lacs de Savoie (Annecy, Léman ou du Bourget) et du Massif Central (lac Pavin), pêché en profondeur (entre 20 et 70 m.), l'omble chevalier (ou Salvelinus alpinus) vient la côte de l'Arctique. Il constitua durant des siècles une importante ressource alimentaire pour les Inuit. Rare et cher, il est devenu un poisson de luxe, courtisé, saisonnier (de décembre à avril), présent sur quelques grandes tables savoyardes (Marc Veyrat à Veyrier, Carrier à Chamonix, Bise à Talloires) ou parisiennes (le Grand Véfour, l'Espadon au Ritz) qui le cuisinent en le gardant le plus proche possible du naturel.
De la famille des salmonidés, avec sa robe argentée, colorée de bleu sombre ou bleu vert, tachetée de points roses, il s'apparente à une truite extra-fine à la forme fuselée et allongée. Sa peau savoureuse (que l'on mange craquante chez Veyrat, durcie sous la salamandre), sa chair succulente, sa couleur rose pâle en font une délicatesse. Un beurre mousseux ou fondu, des carottes au miel sont des accompagnements naturels.
Sauvage et rare, il est sensible à la pollution. On le trouve également élevé toute l'année en étang dans les Vosges.

Diots et Pormoniers : jolis saucissons

Ils sont à la Savoie ce que la knack est à l'Alsace, le sabodet à Lyon, le jésu et la montbéliard à la Franche-Comté : des saucissons à cuire de belle lignée. Le diot possède une forme allongée de 10 à 15 cm, un diamètre de 5 cm, un poids de 180 g à 200 g. De couleur rose foncée, de texture tendre, sa chair hachée se compose d'épaule ou de pointe de porc, de lard découenné, assaisonné d'ail frais, sel, poivre.
Il existe plusieurs sortes de diots : nature, fumé, au beaufort, aux choux. Reste qu'il ne faut pas confondre diot aux choux et pormonier. Le pormonier – ou pormonaise – qu'on trouve surtout dans la Tarentaise et qu'on nomme aussi saucisse aux herbes, est fait d'un mélange d'abats de porc ou de bœuf, cœur et foie, de légumes verts blanchis et hachés, choux, épinards, bettes ou poireaux.
Après avoir empâté ou mélangé les ingrédients, on passe le tout à la machine à saucisse. Les petits boyaux ainsi constitués sont fumés au feu de bois trois ou quatre jours. Les saucisses prennent alors une teinte marron. On peut les déguster cuites à la vapeur, au bouillon, poêlées ou avec une soupe de légumes. ■

La Bellevilloise des Viandes
73440 St Martin de Belleville
Tél. 04 79 08 96 32

Gilles Pudlowski

Recettes

Risotto de crozets au lard paysan
Par Jean Sulpice, *l'Oxalys* à Val Thorens (in "Ma Cuisine de Savoie", éd. Libris)

Pour 4 personnes :
200 g de crozets, 1 oignon,
1 botte de ciboulette, 80 g de beaufort râpé,
80 g de lard fumé en bâtonnets,
30 cl de vin blanc de Savoie,
1/2 l. d'eau, huile d'olive.

Faire suer l'oignon émincé et le lard avec un filet d'huile d'olive. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter les crozets et l'eau bouillante. Laisser cuire jusqu'à absorption du liquide. Quand les crozets sont cuits, ajouter la ciboulette hachée et le beaufort. Mélanger intimement et servir sans attendre.

Les diots des Belleville
Par Gaston et Serge Eybord, la Bellevilloise des Viandes.

Piquer les saucisses (2 ou 3 par personne). Les faire revenir dans un peu de beurre. Faire revenir ensuite de l'oignon, puis des tomates. Ajoutez une cuiller de farine et du vin blanc de Savoie (apremont ou chignin). Laisser cuire 15 mn. Assaisonner, à votre goût, de sel, poivre, ail, persil. Servir avec des croûtons bien dorés, accompagner d'une polenta, de purée ou de riz.

Jacques Chibois

État de Grasse

par Bernard Van de Kerckhove

Toujours très attaché au Limousin dont il est originaire, Jacques Chibois semble avoir adopté la Provence en même temps qu'il redonnait vie (d'un point de vue gastronomique) à la capitale des parfums. Sa merveilleuse Bastide Saint-Antoine, ouverte il y a treize ans, fait dorénavant partie d'un patrimoine culturel, touristique et gourmand dont Grasse ne saurait se passer. Nous avons suivi le chef le temps d'un séjour placé sous le signe de la découverte et du plaisir…



Vue sur le vieux Grasse, aujourd'hui joliement restauré.

Il fait frais ce matin là sur les collines de Grasse qui commencent à se colorer ; le mimosa de l'hiver cède doucement la place aux fleurs d'un printemps qui arrive vite. Jacques Chibois a sorti sa vieille R5 dont il ne compte plus ni les années ni les kilomètres. Si le périple que nous allons entreprendre n'est pas quotidien, le chef parcoure cependant régulièrement la cité des parfums, autant pour ses achats que pour consolider des liens qu'il a tissés depuis son installation. "Depuis toujours, dit-il, j'ai misé sur la clientèle régionale (60%) et c'est donc dans la région et sa richesse que je puise mon inspiration".

Pendant que nous prenons le café en devisant tranquillement, Christian Mairottini déambule dans les couloirs, pinceaux à la main. Cet artisan peintre de Fayence a consacré deux ans de sa vie à réaliser les fresques murales de la Bastide sous la houlette d'Odette et Jacques Chibois. Et il vient régulièrement dans les couloirs pour des finitions… qui n'en finissent jamais.

Fleurs, fruits, légumes, le marché du jour

Nous quittons la douce quiétude des salons cossus de cette Bastide pour une première visite chez sa fleuriste. On devrait dire "ses" fleuristes, puisque Antonia, Floriane et Mégane, fleurs parmi les fleurs, composent pour la maison de Jacques Chibois tous les bouquets renouvelés chaque jour. La plupart ont été cueillies dans les environs. Roses,



Olivier Fuchs (Confiserie Florian) avec Jacques Chibois.

renoncules, lisentus, gerberas, Strelitsa, genets, anémones, dessinent des tableaux animés dont on ne se lasse pas. Des fleurs aux légumes, il n'y a qu'un pas ! Un peu plus bas, nous pénétrons dans l'univers "bio" de Jean Ferderzoni. Solide gaillard qui refuse d'entendre parler de retraite même s'il en a sûrement l'âge, Jean s'est intéressé au bio il y a 40 ans suite à un empoisonnement aux pesticides. Il travaille aujourd'hui avec sa femme, ses deux fils : Philippe et Bernard, et l'une de ses belles-filles. On peut vraiment parler d'une affaire familiale ! Si les champs, les serres, regorgent de produits d'exception, dans le vaste entrepôt les cageots contiennent de "vrais" légumes : carottes cachant sous leur gangue terreuse leur beauté sucrée, cébettes luisantes de rosée, haricots plats d'un vert puissant, radis rouges de plaisir. L'homme est intarissable sur le sujet et l'on comprend facilement que Jacques Chibois ait pu facilement se laisser convaincre de la justesse du propos.

Nous quittons presque à regret ce "paysan" attachant, créateur par ailleurs d'une célèbre manifestation dans la cité : "Bio Grasse", pour rejoindre d'autres collines. Sur le chemin, Jacques Chibois se souvient qu'il a été l'apprenti de Michel Guérard et il a grand plaisir à retrouver à la sortie de la ville (Maganosc) un jeune homme qui a été un de ses premiers chefs de partie à l'ouverture de la Bastide. Treize ans plus tard, après un long périple, notamment en Provence, Sébastien Giraud et sa souriante épouse, Delphine, nous reçoivent dans ce restaurant qui a connu une longue période de "solitude" avant leur arrivée. Avec comme enseigne "Au fil du temps", le chef nous fait comprendre que sa cuisine suivra les saisons.

La route du sucré salé

C'est un peu plus haut, à Tourrettes sur Loup, que nous attend Olivier Fuchs. Nous sommes dans l'un des ateliers de fabrication de la Confiserie Florian (L'autre est au port de Nice). Les deux hommes ont en commun un très beau livre de recettes ("Des fruits et des fleurs"), et le chef de la Bastide utilise certaines créations de cette maison. Les fraises au jasmin, olives confites et huile d'olive parfumée sont inoubliables. Si cette fabrique compte également un atelier de "cuisine des fleurs" animé par le chef Yves Terrillon, elle vient d'ouvrir



Floriane et Mégane jolies fleuristes.



Jean Federzoni (Naturdis) et Jacques Chibois.



Michel Bigot et François Godet, cuisiniers, Eric Bonneau, pâtissier et Patrice Dubois, directeur de salle : la fine équipe de la Bastide.

un joli café salon de thé dont la responsabilité a été confiée à l'ancien sommelier du Mas Candille, Denis Faretra. Ce connaisseur propose quelques vins sympathiques sur des plats qui ne le sont pas moins, comme cette cuisse de canard confite servie avec des pâtes à la rose que nous avons dégusté tous ensemble. Après avoir assisté à la fabrication de bonbons au miel, nous reprenons le chemin du retour. C'est l'heure de la sieste ! Nous nous retrouvons pour le dîner à la Bastide. La douceur de truffes aux poireaux et lentilles, le homard bleu aux tendres navets à la carbonara d'oignons, la sole en mendiant d'aubergine truffée, le canard colvert aux tagliatelles de légumes et son chutney de dates aux noix, la sélection du maître fromager, les truffes au chocolat noir et blanc accompagnées d'un caramel truffé et d'un riz à l'impératrice : le dîner "Senteurs" tient toutes ses promesses.

Les ruelles de la vieille ville comme un marché vivant

Après une nuit pleine de rêves gourmands, Jacques Chibois nous conduit au cœur de la vieille ville sous un soleil radieux. Nous avons rendez-vous chez Didier Vallauri, ancien sommelier reconverti, qui officie désormais dans une jolie cave et épicerie fine où il s'attache à mettre en avant des vins et des produits sélectionnés. Ce jeune homme plein d'énergie rêve de fédérer les commerçants du quartier pour un marché qui réunirait, dans les ruelles étroites, les meilleurs. Une bonne idée ! Sur place, venu présenter son vin, Eric Dalmasso ouvre un Blanc 2007 du Domaine de la Source produit sur le terroir de Bellet, au dessus de Nice. Petit moment de silence et de plaisir gustatif que la Loi n'a pas encore réussi à nous arracher. Alain Pons, le boucher d'en face, aimerait bien se joindre à nous avec son apprenti arrivé second au Concours Régional, mais les spécialités du jeune homme fraîchement débarqué de Perpignan, comme le "Fouet Catalan" – sortes de saucisses parfumées dont il prépare une douzaine de version – attire les foules. Au passage, nous découvrons un tout nouveau boulanger dont l'étal capte le regard. Jacques Chibois rencontre un autre Jacques (Bacot) et discute un moment. Plus loin, une minuscule boutique propose la fameuse "fougassette" grassoise (Depuis 1923), une brioche "pauvre" comme nous explique Madame Venturini, à la fleur d'oranger. Parfaite au petit déjeuner, légèrement réchauffée, "avec du miel" ajoute Jacques Chibois, l'œil gourmand. Cette balade apéritive nous a donné faim et c'est dans une rue encore plus minuscule que nous achevons ce périple… devant une table ! Alexis Mayrou, 33 ans, autre jeune chef émérite, est venu s'installer ici il y a à peine deux ans. Ce cuisinier a en commun avec Chibois d'avoir fait partie des brigades de Michel Guérard. Dans cette salle colorée, Sophie nous sert une collation plus importante qu'un déjeuner normal. Si le restaurant porte le nom provençal de Lou Candeloun, le chef démontre que son parcours initiatique le conduit sur une cuisine fusion pleine d'attraits. La journée est bien avancée quand nous visitons le Musée Provençal du costume et du bijou lié à la célèbre maison Fragonard. Un peu de culture ne peut nuire aux gourmands que nous sommes (il y a même un bistrot en bas !). Et Grasse se montre alors sous un autre aspect. Nous les aimons tous ! ■

Bernard Van de Kerckhove

La Bastide Saint Antoine, située dans le quartier du même nom à Grasse, est un domaine magnifique dont les collines en restanques, couvertes de plus d'un millier d'oliviers, cernés par des murs liguriens restés quasiment intacts, dominent la région jusqu'à la mer. Hôtellerie de charme, labellisée Relais et Châteaux, elle comprend 26 chambres à la technologie contemporaine qui puisent, pour le décor, leur inspiration dans l'époque Art Déco revisitée par la modernité. Aux confins des cités phares la région : Cannes, Mougins… aux portes de Nice, le restaurant de la Bastide est devenu le haut lieu des repas d'affaires de l'industrie de la parfumerie. C'est également un point d'animation pour la cité : la désormais célèbre "Journée de la truffe" en est l'exemple le plus évident. Un beau succès qui est celui de toute une équipe : Michel Bigot et François Godet en cuisine, Eric Bonneau pour la pâtisserie, Patrice Dubois comme directeur de salle et Frédéric Brochen comme chef sommelier. Sans oublier Odette Chibois, l'épouse attentive et omniprésente… Jacques Chibois peut-être fier de sa réussite.

BVK

Restaurant ouvert tous les jours. Menus à 59 € (le midi en semaine) 145, 160, 190 €. Carte : 100/170 €
48 avenue Henri Dunant . 06130 Grasse
Tél. 04 93 70 94 94 . www.jacques-chibois.com



Chez Lou candeloun.



Boulangerie au Bout de pain.



Delphine et Sébastien Giraud "Au fil du temps".



Didier Vallauri, caviste, Jacques Chibois et Éric Dalmasso, vigneron.



Alain Pons et son commis boucher.

Carnet d'adresses

Fleurs d'Azur
3 Bd Carnot . 06130 Grasse . Tél. 04 93 36 16 26

Boucherie Alain Pons
8 avenue Marius Isnard . 06130 Grasse . Tél. 04 93 36 06 94

Ets Vallauri
2 Rue Dominique Conte . 06130 Grasse . Tél. 04 93 36 59 25

Restaurant Au fil des Temps
83 Avenue Auguste Renoir (Maganosc) . tél. 04 93 36 20 64

Restaurant Lou candeloun
5 Rue des Fabreries . 06130 Grasse . Tél. 04 93 60 04 49

Au Bout de Pain
22 Avenue Marcel Journet . 06130 Grasse . Tél. 04 93 77 23 10

Fougassettes Venturini
1 Rue marcel Journet . 06130 Grasse . Tél. 04 93 36 20 47

Domaine de la source
303 Chemin de Saquier St Roman de Bellet . 06200 Nice

Confiserie Florian
Pont du Loup, 06140 Tourrettes . Tél. 04 93 59 32 91

Le Bistrot des fleurs
Pont du Loup, 06140 Tourrettes . Tél. 04 93 58 02 54

Musée Provençal du costume et du bijou
2 rue Jean Ossola . 06130 Grasse . Tél. 04 93 36 44 65

Dominique Desseigne

"La crise s'accentue tous les jours"

En cette période de grande incertitude économique, Dominique Desseigne, Président du conseil de surveillance du Groupe Lucien Barrière, nous dit comment se comporte son groupe face à la crise. Une interview de Jean-Jacques Depaulis.



Dominique Desseigne.

Lecoq Gourmand : La crise n'épargne personne. Qu'en est-il, pour vous, dans l'hôtellerie de luxe et en matière de jeux dans les Casinos du Groupe Lucien Barrière ?

Dominique Desseigne : Pour les casinos, la situation est difficile depuis le 1er janvier 2008, surtout du fait de la conjonction de handicaps nouveaux qui pèsent très fortement sur l'activité du secteur : pouvoir d'achat en berne, interdiction de fumer et, plus encore, accroissement des charges, avec notamment une fiscalité complexe, archaïque qui n'a cessé de s'alourdir ces dernières années. Côté hôtellerie, personne n'échappe à la conjoncture. On a noté une réelle chute de l'activité depuis le mois de juillet avec des baisses de l'ordre de 20 à 25% sur la clientèle "Séminaires" et de 10 à 15% sur les "Individuels". Et puis la crise s'accentue tous les jours et rien ne semble vraiment efficace pour stopper les hémorragies.

L.G : Comment appréhendez-vous l'année 2009 ?

D.D : Avec prudence, pragmatisme et résolution. Bien entendu, nous avons anticipé une baisse continue du chiffre d'affaires, ce qui nous a conduit à procéder à un gel des investissements et à des réductions de charges. Nous observons la situation au jour le jour, prêts à réagir en fonction de son évolution pour sauvegarder les intérêts du Groupe… mais nous ne baissons pas la garde et restons concentrés sur nos clients, par exemple en poursuivant nos actions de fidélisation.

L.G : Estimez-vous que l'une des chances de la France, dans ce contexte général de précarité financière, est (comme le prétend Alain Minc) de posséder les atouts du "savoir" et du "savoir faire" ?

D.D : Je le crois en effet, pour notre pays en général et pour notre groupe en particulier, "savoir faire", "savoir recevoir", savoir proposer le "luxe à la française", tout cela fait partie de l'ADN de Lucien Barrière Hôtels et Casinos. C'est ce qui a fait son succès. C'est ce qui lui a déjà permis de traverser des périodes troublées. C'est aussi ce qui nous permet d'aborder avec des armes fortes cette année 2009 qui ne manquera pas d'être difficile.

L.G : La France a toujours été l'une des destinations touristiques les plus fréquentées au monde. Cette place se fragilise, ne pensez-vous pas que nous avons mésestimé la forte concurrence étrangère?

D.D : Certes, le tourisme en France évolue, mais il a toujours une courbe de croissance relativement forte et je n'ai pas l'impression que l'attractivité de notre pays décline, en tout cas rien ne l'indique lorsque nous parlons avec nos clients. Il y a bien sûr des effets conjoncturels, comme la crise économique et les fluctuations des monnaies, qui ont engendré une certaine désaffection américaine consécutive à la baisse du dollar par rapport à l'euro. Mais, dans le même temps, nous observons l'apparition d'une nouvelle clientèle des pays dits "émergents" pour lesquels la France se situe dans le trio de tête des destinations prisées.

L.G : Quelles pourraient être à vos yeux les bonnes mesures à prendre pour remettre le train de l'économie touristique française sur les rails de la prospérité ?

D.D : Comme je l'ai dit, je n'ai pas le sentiment que ce train ait déraillé ! Mais il est certain que l'attractivité de la France serait renforcée par une réelle amélioration de l'accueil, notamment dans les gares et aéroports ; par une pacification sociale limitant le nombre des grèves qui



Le casino de Deauville.

sont encore trop fréquentes et très dommageables pour l'image de la France ; par l'organisation de grands événements relayés médiatiquement dans le monde entier, et bien évidemment aussi, par une baisse des prix qui pourrait rapidement se mettre en place au bénéfice d'une TVA réajustée à la baisse ainsi que l'étudie actuellement nos voisins allemands.

L.G : Vous avez entrepris, bien avant la crise, la mise en œuvre de gros projets de construction et de rénovation, en France et à l'étranger. Ces chantiers sont ils affectés par la situation conjoncturelle ?

D.D : Nous avons adopté des mesures conjoncturelles de prudence, dont le gel des investissements consacrés aux rénovations ou aux nouveaux projets. Toutefois les projets en cours ont été budgétés selon un plan d'investissement clairement défini que nous respecterons : ouverture de notre premier complexe hôtelier de luxe à l'étranger, le Naoura Barrière à Marrakech au premier trimestre 2009, de l'Hôtel Casino de Lille fin 2009 ou l'agrandissement du Majestic Barrière à Cannes avec une nouvelle aile de près de 6500 m² début 2010.

L.G : Dans cette conjoncture, la haute gastronomie peut-elle être rentable ?

D.D : La haute gastronomie c'est comme la haute couture : elle ne peut-être rentable que si elle est intégrée à des structures hôtelières qui permettent d'absorber les coûts ou si elle est accompagnée de produits dérivés. Comme la haute couture, la haute gastronomie n'a pas pour vocation première d'être rentable mais de servir de vitrine pour contribuer à diffuser une image de marque et surtout de proposer aux clients une expérience sans égal. En ce qui concerne le groupe, nous sommes dans l'hôtellerie



Dominique Desseigne, fidèle chaque année au Festival de Cannes.

haut de gamme et à ce titre nous tirons la restauration vers le haut. Le Pullman de Bordeaux en est un bon exemple. Nous avons également deux tables étoilées, à la Baule et à Deauville.

L.G : Notre magazine a pour objet de mettre en exergue le "meilleur de la France"... en France, mais aussi à l'étranger. S'il fallait citer cinq de ces valeurs bien françaises, lesquelles mettriez-vous en avant ?

D.D : Permettez-moi d'en citer six ! Le "meilleur de la France", comme vous dîtes, c'est : l'esprit d'équipe qui conduit l'être humain à se dépasser, l'amour du client qui fonde l'exigence de qualité de service, le plaisir, l'innovation, la tradition et le professionnalisme. Ce sont justement les valeurs de notre groupe ! ■

Propos recueillis par
Jean-Jacques Depaulis

Légalisation des jeux sur le Net

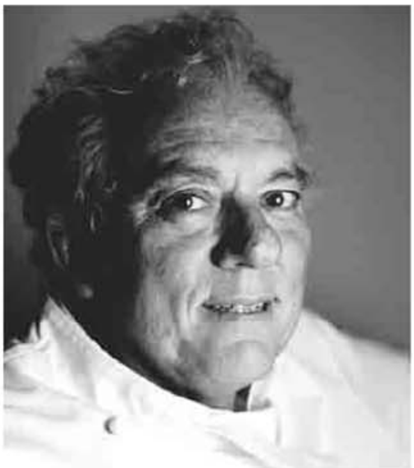
Sous la pression de la Commission Européenne des Jeux, l'État français a accepté de légaliser, en 2010, les jeux sur le web qui étaient jusqu'alors interdits. Le texte de cette nouvelle loi (qui n'est pas encore applicable) a été présenté officiellement le 5 mars dernier par le ministre du Budget Éric Woerth. Le projet prévoit d'autoriser les paris sportifs, paris hippiques ainsi que le poker en ligne en mettant fin au monopole historique du PMU, de la Française des jeux et des casinos. Cela constitue une petite révolution pour le marché des jeux toutefois il s'agira d'une offre très encadrée, avec attribution de licences d'exploitation et présence effective en France (et non plus dans des paradis fiscaux). D'ailleurs ce projet sera assorti de mesures de lutte contre les sites illégaux et notamment de peines (jusqu'à 7 ans de prison et 100.000 Euros d'amendes).
Le groupe Barrière, qui avait fait le choix de rester dans la légalité (contrairement à d'autres), s'était préparé dans l'ombre depuis longtemps, en développant un projet de véritable casino virtuel par le biais d'un site en 3 D unique en son genre. Mis à l'essai en Angleterre où cela était admis, ce site baptisé "Le Croupier", sera la grande innovation française dans quelques mois. Il a monopolisé quelque 80 personnes et quinze millions d'euros pour voir le jour. Le groupe qui mise sur une clientèle de 20.000 joueurs britanniques, d'ici à la fin de 2009, espère séduire et conquérir une bonne part de la clientèle de joueurs internautes français.

LE GROUPE BARRIÈRE EN CHIFFRES :
- . **40 casinos*** en France, en Europe et dans le monde (32% du marché des métiers du jeu)
- . **15 hôtels de luxe*** (473 000 nuitées)
- . **100 restaurants*** (3 millions de couverts servis en 2008)
- . **3 golfs** (74 trous)
- . **7 500 collaborateurs**

Michel Rostang

La gastronomie en héritage

Installé depuis trente ans dans le 17ème arrondissement de Paris, Michel Rostang est aujourd'hui à la tête d'un véritable empire dédié à la gastronomie. Mais c'est encore dans son restaurant gastronomique que cet isérois d'origine montre le meilleur de lui-même.



Michel Rostang.



Élégant et chaleureux, le restaurant de Michel Rostang offre différents visages…

Institution ? Le restaurant gastronomique de Michel Rostang en a tout l'air. Un décor bourgeois composé de boiseries chaleureuses et de pièces de collection rassurantes (Arman, César, Niki de Saint-Phalle…), une atmosphère feutrée et des tables fort élégamment dressées, un accueil au top (celui de Marie Claude Rostang)… On se dit que si des étrangers devaient dresser le portrait d'un restaurant parisien de haute volée, il ressemblerait à celui-là. Trois salons – dont le fameux salon Lalique – ajoutent à cette impression flatteuse et confortable. Michel Rostang, qui dans les années 80 faisait partie des "modernes", signe aujourd'hui une cuisine néo-classique parfaitement en phase avec sa maturité. Et quelle belle cuisine ! Elaborée à partir des plus beaux produits de saison, sa carte permet de déguster le meilleur de la France en quelques assiettes : truffe, homard, foie gras, cèpe, gibier, poulet de Bresse, poisson du Lac Léman, agneau sélectionné… rien ne manque à l'appel et l'on sent bien que le principal secret de cet épicurien qui a grandi à l'ombre d'un trois étoiles – celles de son père Jo – réside dans cette règle : associer ce qu'il y a de mieux avec ce qu'il y a de mieux.

Une purée aux truffes fraîches mémorable

L'endroit est donc plus que jamais à redécouvrir pour ces bases essentielles qui échappent parfois à certains "génies" du moment. Le menu "30 ans avant", qui reprend les plats d'un menu proposé en 1978, est une entrée en matière assez originale : soufflé de quenelle de brochet aux écrevisses comme le faisait Jo Rostang (un grand moment de pur classicisme), pâté chaud de cuisine bourgeoise, ris de veau et champignons sauvages, fromages, desserts… On est dans le vintage à fond, mais l'idée est sacrément bonne. Le menu "30 ans après" vous montrera que le chef a su évoluer (cubes de foie gras de canard aux graines de passion, filet de rouget cuit sur la peau, carré d'agneau "Allaiton"…) mais que l'esprit fondateur – qui cherche à faire plaisir plutôt qu'à montrer – est toujours là. C'est encore une des clés de ce succès incontestable. Michel Rostang, qui a depuis les années 70 multiplié les annexes et parcouru le monde (il vient d'ouvrir une brasserie à Dubaï), ne joue pas un rôle anodin à Paris. Cet hiver, son approche de la truffe a été un pur enchantement et sa simplissime purée aux truffes fraîches a séduit les amateurs de la tuber melanosporum pour 35 €. Avec un budget de 285 €, c'est un menu-dégustation entièrement consacré au diamant noir qui vous est encore proposé… La volaille de Bresse "Mieral" en vessie à la mode dauphinoise aux truffes noires du Tricastin est un grand moment. Plus démocratique et proposé au déjeuner, le menu club à 78 € est une belle introduction. Même décor, même qualité de service, mais des produits plus "modestes" qui n'empêchent pas le talent, bien au contraire. Ni les portions généreuses. Si l'on ajoute une carte des vins particulièrement prestigieuse avec pas moins de 1300 références, on se dit que ce deux étoiles qui vient de fêter ses trente ans est un des restaurants les plus agréables de la capitale.

B.L

Restaurant Michel Rostang
20 rue Rennequin 75017 Paris
Tél. 01 47 63 40 77
www.michelrostang.com



Ancien chef du Chiberta à Paris, Philippe Da Silva a trouvé son bonheur au pied des Gorges de Pennafort.

Philippe Da Silva

L'enchanteur de Callas

Discret, malicieux et généreux, Philippe Da Silva a fait de l'Hostellerie des Gorges de Pennafort une des plus belles étapes du Haut Var. Sa table est plus que jamais à découvrir.

Qui ne connaît pas l'Hostellerie des Gorges de Pennafort ? Curieusement sous-estimée par le guide Michelin, cette adresse située à Callas, non loin de Draguignan et du Muy, est beaucoup plus qu'une institution locale et son succès – qui perdure malgré la crise – fait plaisir à voir. On vient ici de loin, même en hiver. Il faut dire que la personnalité du maître des lieux n'est pas étrangère à cet engouement. Souriant, généreux et d'humeur légère, Da Silva est un chef comme on en rencontre finalement trop rarement. Un chef d'orchestre qui ne compte pas ses heures et qui n'hésite pas à faire un tour de salle (c'était en janvier dernier) avec un panier plein de truffes, prenant à partie avec humour Yann Eon, ancien chef sommelier de chez Paul Bocuse, septique sur la qualité du tubercule. Perfectionniste, Da Silva rayonne avant tout du plaisir qui est le sien de pouvoir concocter en toute liberté la cuisine qu'il aime. Une cuisine que l'on pourrait qualifier de néo-classique, toujours préparée avec des produits d'exception et diablement bonne.

Et même si les menus se transforment ici régulièrement en festins : on en redemande ! Les raviolis de foie gras et parmesan, la salade de homard aux tomates confites et les langoustines poêlées aux chanterelles et crème de roquette sont des "must" incontournables.

Le menu à 58 € n'est pas une brimade !

Non seulement vous avez en bouche le goût du produit choisi mis en valeur avec subtilité, mais – vue les quantités servies – vous ne risquez pas la frustration que provoquent invariablement les échantillonnages mesquins. Et franchement, cela fait toute la différence ! Le reste de la carte est à explorer avec une côte de veau aux pommes confites, un saint-pierre vapeur à la ciboulette (cuisson maîtrisée) ou un pigeonneau (bien dodu) au chou vert. Le plateau de fromages est bien entendu d'anthologie et les desserts, toujours servis en avalanche ("avant" et "après" desserts), sont tout aussi remarquables : tartelette façon Tatin et glace au caramel salé, dôme chocolat et banane caramélisée sur crumble… La fête est bel et bien au rendez-vous. Elle l'est d'autant plus que le premier menu à 58 € offre l'avantage de ne pas être une brimade. Composé d'un amuse bouche non microscopique, d'une entrée, d'un plat, de fromages et desserts, il ne laisse jamais sur la faim. La carte des vins offre une autre raison de se réjouir : éblouissante en Champagnes, elles est naturellement riche en références régionales bien choisies. Si on ajoute à ce portrait enchanteur un service efficace et stylé, quelques chambres confortables et bien utiles les soirs d'excès, on se dit que Philippe Da Silva – secondé par son épouse Martine – est bel et bien à la tête d'une maison du bonheur. À découvrir ou redécouvrir à partir de la mi-mars. ■

B.L

Hostellerie des Gorges de Pennafort
RD 25 . 83830 Callas.
Tél : 04 94 76 66 51
www.hostellerie-pennafort.com

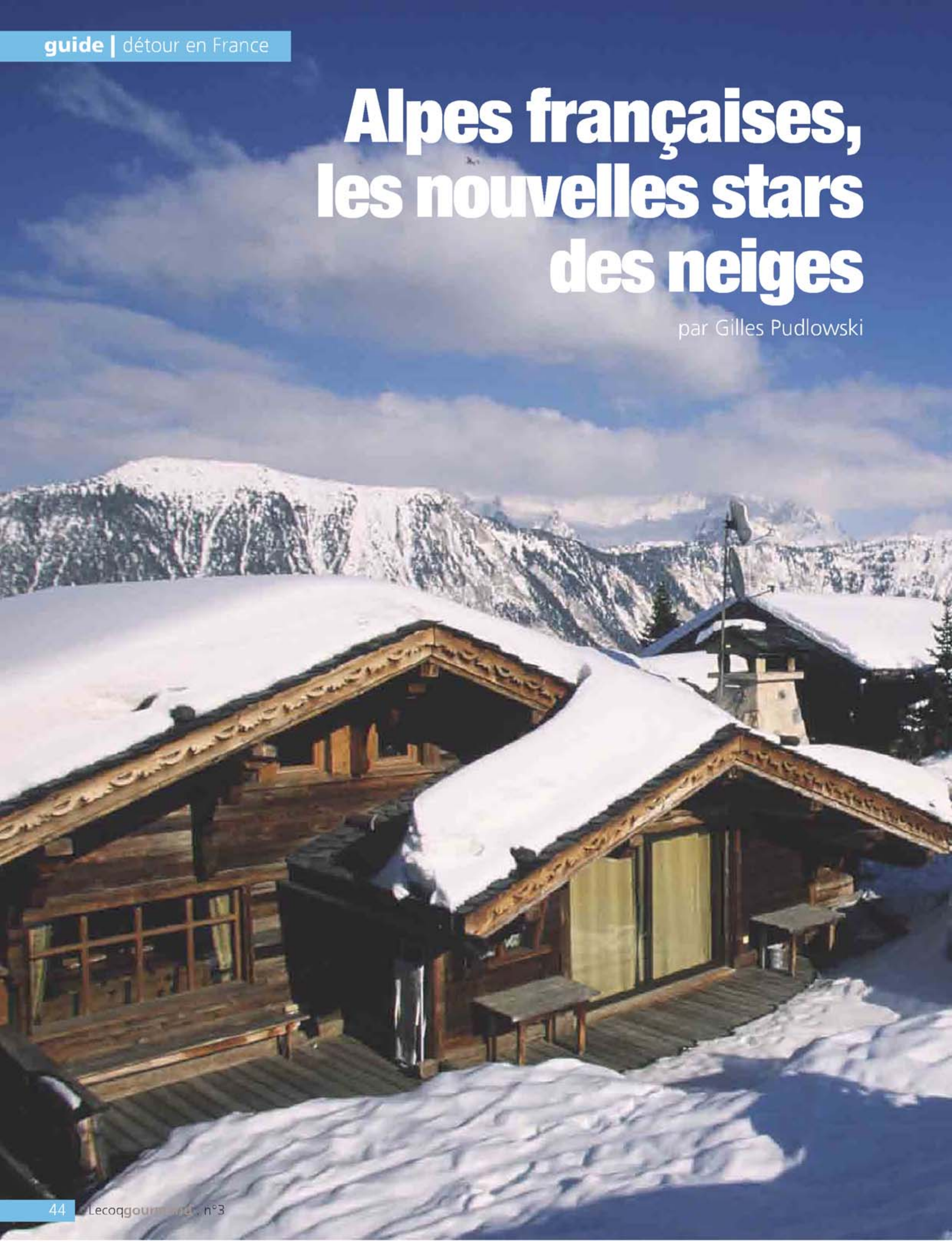
Menus : 58, 75 et 140 € (dégustation)
Carte : à partir de 115 € hors boisson.



Confortable et accueillante, l'Hostellerie des Gorges de Pennafort connaît un succès qui ne se dément pas.

Alpes françaises, les nouvelles stars des neiges

par Gilles Pudlowski



La Savoie et la Haute-Savoie, qui n'ont jamais été aussi gourmandes, multiplient les bonnes tables de toutes sortes et à tous les prix, dans leur stations fétiches. Si les "mercenaires de Paris" (Yannick Alleno du Meurice au Cheval Blanc, Pierre Gagnaire aux Airelles) sont présents à Courchevel, les grandes tables locales (Jacob au Bateau Ivre, Rochedy au Chabichou) se portent bien. Megève, ce n'est plus une nouveauté, n'a jamais été aussi gourmande, ni aussi savoyarde, Méribel joue les saveurs policées et le bon chic version chalet, Val d'Isère fait des progrès et Chamonix tutoie les sommets. Bref, vivre heureux en montagne, c'est désormais aussi vivre gourmet.





Megève, élégante de jour comme de nuit.

Megève

Gourmandise chez les Rothschild

Un chalet savoureux : celui qu'administre Alexandre Faix pour les Rothschild. Le charme est partout, les salons sont cosy. Aux fourneaux, Olivier Bardoux, ancien de l'Auberge de l'Ill, joue la cuisine moderne, en plongeant ses racines dans la tradition. Tout ce que touche ce technicien sûr se transforme en or. Tourteau en tube croustillant au caviar, Saint-Jacques aux copeaux de poutargue, bar au tartare d'huîtres et pommes écrasées aux cébettes valent l'applaudissement. Le carré de veau avec sa purée digne de Robuchon est un grand moment et la carte des vins, commentée avec science par l'expert François Libeau, un monument. Question au Michelin : à quand l'étoile ?

Chalet du Mont d'Arbois
Megève (Haute-Savoie) - Tél. 04 50 21 31 51
montarbois@relaischateaux.com
Menus : 60-230

Renaut, prince de Rochebrune

Picard formé au Crillon, passé chez Veyrat, devenu chef au Claridge's, Emmanuel Renaut est devenu le prince de Rochebrune, imaginant des chambres minimalistes, des recoins où l'on est bien, au pied du massif le plus discret de la station. La salle à manger est boisée, sobre. Bref, le lieu séduit sans provoquer, fuit l'outrance avec netteté. La cuisine ? À l'unisson : juste de ton, mettant en valeur des produits d'exception sans tricher sur les goûts, renouant avec le terroir non sans brio. Ses hors d'œuvre ("deux millimètres" de polenta et champignons hachés, écrevisses au jus de carcasse) sont de vertueux exercices de style. Le "cube de brochet en toast inversé avec bouillon de légumes au citron et Campari" est un petit chef d'œuvre technique renvoyant la quenelle revue en cube sur pain grillé "à l'envers". Beau, bon, malicieux. Il y a encore les fromages des Alpes et des desserts (dont l'emblématique ballon au chocolat flambé à la poire). À découvrir avant que la mode ne s'y mette.

Flocons de Sel
Route de Rochebrune, Megève (Haute-Savoie)
Tél. 04 50 21 49 99 - Ch. 300-400 €
Menus : 35 €(déj., sem.), 50-90 €
floconsdesel@relaischateaux.com

Une taverne cosy

La taverne cosy du Mont d'Arbois : ce chalet revu avec goût sur le thème de la chasse, un service prompt, une cuisine sérieuse sous la houlette de Pierre Ferrand, ancien du Martinez et des Fermes de Marie. Soufflé suissesse, filet de bœuf Simmental à la rôtissoire ou épaule d'agneau confite servie avec sa purée robuchonienne font merveille. On boit là dessus le château des Laurets en terminant sur une brioche de Savoie, sa glace au lait, son caramel au beurre salé.

La Taverne du Mont d'Arbois
Megève (Haute Savoie) - Tél. 04 50 21 03 53
Menu : 48 € - Carte : 90 €



Salle à manger du Mont d'Arbois.

Val d'Isère

Comme en Alsace

Promue par des Alsaciens, Charles Diebold et Jean-Claude Killy en tête, la station de la tarentaise tient avec sa "Taverne" une winstub des Alpes. Hubert Deiss, natif de Ribeauvillé, sert le riesling de Kientzler ou la bière Météor, histoire d'arroser gaiement tarte flambée, tête de veau, choucroute et jambonneau. Long bar, recoins boisés, photos anciennes: on est vite à l'aise. Ouverte de début décembre à début mai, le soir seulement, la maison ne désemplit guère : on comprend vite pourquoi.

La Taverne Alsacienne
Avenue Olympique
Tél. 04 79 06 48 49
Carte : 40 €

Une Savoie sudiste

Ce neuf "quatre étoiles luxe" du cœur de Val vaut pour ses chambres vastes, son accueil attentionné, sa gourmandise soignée. Le jeune Alexandre Fabris, qui a travaillé à St Barth et chez Bérard à la Cadière d'Azur, revoit la gourmandise des Alpes à l'aune du Sud. Ce dont témoignent foie gras confit au chutney de figues, ravioles de céleri rave et truffe ou rouget avec son risotto à l'encre. Choix de vins court, mais raisonnable.

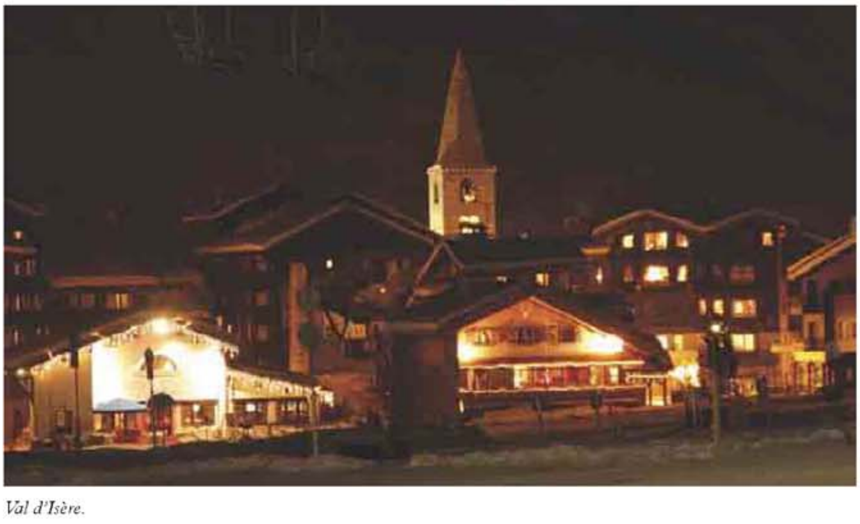
Le Savoie
Avenue Olympique
Tél. 04 79 00 01 15
Menu (dîn.) : 70 €



La charmante église de Val d'Isère.



Val d'Isère, la ville de Jean-Claude Killy.



Val d'Isère.

Chamonix

L'univers des Carrier

Pierre Carrier a transformé sa demeure riche d'histoire en "hameau", revoyant sa pension en hôtel design, ajoutant une table rustique ("la Maison Carrier") avec salle des guides et haute cheminée. La fifille Perrine est à la réception et le gendre Pierre Maillet, formé chez Ducasse, le relaye. Potiron, truffe et lard, truite moelleuse mi-fumée, sur une poitrine fondante, île flottante à la truffe et bouillon de racines vous attendent, avec le service complice de Serge Ratton et les vins choisis par l'expert Christian Martray. Il y a encore un plateau de fromages digne de tous les massifs et un chariot de desserts indiquant que la tradition pâtissière (ah, le succès avec sa crème mousseline !) a du bon. Bref, une demeure, comme le proche Mont Blanc, au sommet des Alpes.

Albert Ier
Impasse du Montenvers, Chamonix
Tél. 04 50 53 05 09
albert@relaischateaux.com
Menus : 76, 128, 156 €

La Maison Carrier
Tél. 04 50 53 00 03
Menus : 24, 28, 39 €

Méribel



Jojo le magnifique

Un chalet et son panorama de rêve, son ambiance d'habitués, l'accueil impérial de Jojo Jacquemard qui ne sourit que lorsqu'il se brûle, des vins choisis avec nez (gamay de Carrel à Jongieux tarifé 17 €) : voilà ce que l'on trouve à 2300m, à l'épicentre des trois vallées. Ajoutez-y le jambon cru à fondre, la tartiflette, la potée, les crozets gratinés, les tartes aux fruits (citron, myrtilles) avec leur pâte sablée comme chez Grand-mère. Que du bonheur au milieu des pistes.

Les Crêtes, *accès par Tougnète*
Tél. 06 09 40 51 04 - Carte : 35 €

Marc Dach a du cœur

À Méribel, où règne l'esprit chalet, le Grand Cœur est un havre. Marc Dach, Strasbourgeois conquis par la montagne, y joue une partition alerte, prenant en compte les traditions d'ici comme l'air du temps. La précision est son domaine et la générosité sa qualité première. D'où ces assiettes parfois surchargées, qui content les envies du moment avec emphase. Ainsi l'oreiller moelleux de champignons et son émulsion de cèpes, le risotto aux truffes noires, la sole au velouté de homard, le suprême de volaille Miéral avec crème de foie gras au porto. Rustico-raffiné, ce registre plaît sans mal. Il y a encore les desserts ciselés (déclinaison sur la myrtille), plus une cave aux tarifs sages, à donner le tournis. Bref, on est volontiers sous le charme du généreux Marc Dach.

Le Grand Cœur, *Méribel*
Tél. 04 79 08 60 03 . Ch. 265-750 € . Menu : 85 €
grandcoeur@relaischateaux.com

La table de Monique

Au Blanchot, à deux pas de l'Altiport, du départ des pistes de fond et du golf, en été, les chefs changent, mais la qualité demeure. Monique Frayssignes accueille avec chaleur et veille sur cadre cosy et boisé. Tandis que Nicolas Verchère, jeune ancien de l'Oison à Périgueux, formé jadis sur la Côte d'Azur, notamment chez Chibois, œuvre avec une précision louable. Mousseux de champignons au foie gras ou rouget aux pâtes fraîches, coques et courgettes sont bien vus. Les desserts de Julie Arnau, qui a travaillé dans les palaces tropéziens, font le coup du charme.

Le Blanchot, *rte de l'Altiport*
Tél. 04 79 00 55 78
Menu : 39 (déj.) € - Carte : 45-75 €

La simplicité chez les Bonnet

Une formidable petite table de montagne avec son ambiance d'amoureux de la montagne, ses moniteurs en table d'hôte, l'accueil en or de Valérie Bonnet et les plats malicieux de son mari Fabrice. Salade au saint-marcellin chaud, omelette au beaufort avec de vraies frites, duo de pormoniers et diots, fameuse escalope de veau à la crème emballent. Ne loupez pas, in fine, la tarte sablée aux myrtilles: une merveille du genre !

L'Adray-Télébar, *Méribel*
Tél. 04 79 08 60 26 - Carte : 30-60 €



Le Grand Cœur à Méribel.



Hôtel Les 3 Vallées à Courchevel.

Courchevel

Gagnaire aux Airelles

Savant Cosinus de la haute cuisine française, présent à Londres, Hong Kong, Séoul, Dubaï, Tokyo, Paris (rue Balzac et au Gaya), Pierre Gagnaire est, depuis l'an passé, la comète bouillonnante des Airelles. Dans une salle en lambris aux chapiteaux corinthiens dorés, ses plats ciselés font mouche. À quoi bon citer le fondant de pigeon, avec trévise, curry de légumes, rhubarbe et glace aux pommes. Ou la truffe avec crème de riz, ail et parmesan ou encore le bar poché avec radis croquants, encornets, voile de chlorophylle… On sait que tout change et que l'on ne s'ennuie jamais avec notre Einstein des fourneaux.

Pierre Gagnaire pour les Airelles
Jardin Alpin - tél. 04 79 00 38 38
Menu : 280 €



Jacob le modeste

Dans une station guettée par la folie des hauteurs et des additions, Jean-Pierre Jacob est, avec son voisin Rochedy du Chabichou, le modeste de la bande. Ce pur savoyard, formé jadis chez Vergé à Mougins, travaille les meilleurs produits en finesse et belle salle rouge sur deux étages panoramique et feutrée a le chic cosy. Son foie gras en terrine au pain d'épices, son homard au bouillon de soja ou son pigeon cuit à l'épicéa sont des classiques qui ne lassent guère.

Le Bateau Ivre, *à la Pomme de Pin.*
Tél. 04 79 00 11 71 - Menus : 90, 190 €

Quand Ongaro veille sur l'esprit chalet

Le jeune Alexandre Ongaro, ancien du Vernet à Paris, de chez Blanc à Vonnas et de l'Essentiel à Chambéry, a redonné des couleurs à la table de ce bel hôtel de luxe qui possède l'esprit chalet. La Savoie du terroir et des racines se lit à travers la carte féconde de ce natif de Chambéry qui n'a pas oublié ses origines. Soupe de poissons du lac, petits gris de Bourgogne aux œufs d'escargots en ravioles et à l'émulsion de cèpes, saint-pierre à la plancha aux topinambours et truffes ou encore volaille fermière de l'Ardèche au suprême grillé et jus court sont des mets qui ne manquent pas de tonus.

La Table du Kilimandjaro
Route de l'Altiport - Tél. 04 79 01 46 46
Carte : 180 €

La chanson de Ronan

On a connu Roland Kernen au Plantin de Méribel. Voilà ce wonder kid morbihannais, natif de Quiberon, formé chez Nicolas le Bec à Lyon, revoyant la cuisine savoyarde à sa manière sudiste. Le cadre baroque dans les tons noirs est celui d'un hôtel au luxe tendance signé Tournier (le Lana, le Saint Joseph, le Cap horn ou l'Aventure, c'est eux...). La cuisine, très tendance, elle aussi, est riche d'idées malicieuses. Foie gras à la planche au chutney de pomme Granny et mangue, plus jus d'hibiscus, bar vapeur en marinière d'oursin, ris de veau croustillant avec poêlée de champignons ou encore soufflé chaud à la chartreuse avec son esquimau glacé, sa poêlée de coing assurent avec brio. À tarifs, il est vrai, sans tendresse.

Le St Roch
Route de Bellecôte - Tél. 04 79 08 02 66
Carte : 150 €

Gilles Pudlowski



Finistère Nord

La côte a du bon !

Au départ de Brest, le bord de mer qui dessine une côte découpée à l'extrême (Finistère nord) est une destination idéale pour le week-end. Au programme ? Promenades, dégustations en tout genre et bol d'air marin vivifiants.



Une promenade le long des plages naturelles offre une sensation d'évasion incomparable.

Le Finistère nord cultive un style qui lui est propre. Sauvage, tourmenté, authentique, il offre des paysages somptueux qui, sur sa frange côtière, au pays des Abers, donnent des accents de loch écossais et parfois même de fjords norvégiens à ce bout de France singulier. Les Abers, qui sont des bras de mer qui pénètrent sur plusieurs kilomètres à l'intérieur des terres, accentuent ce caractère marin et distribuent des points de vue que les visiteurs ne se lassent pas d'immortaliser. Les balades sont de purs moments de détente et les sentiers balisés ne manquent pas. Les sites remarquables sont nombreux : visites des moulins à eaux, des chapelles, dolmen (...), visite des musées (dont l'Ecomusée des goémoniers et de l'algue), des phares (Phare de l'Ile Wrac'h), virée sur l'Ile Vierge... Un week-end est vite rempli ! Aux beaux jours, car il y en a, s'ajoute toute la panoplie des loisirs comme la voile, la pêche à pied, le surf. Entre l'Aber Benoît et l'Aber Wrac'h, nombre de villages vous attendent : Lannilis, Landéda, Saint-Pabu, Plouguerneau, Plabennec... Rendez-vous sur le site : www.abers-tourisme.com pour une première visite virtuelle bien utile. Au tourisme s'ajoute la gastronomie. Là encore, les adresses qui méritent le détour sont multiples : ostréiculteurs, éleveurs d'ormeaux, pêcheurs à la ligne, producteurs de cidres et pommeaux... le terroir n'est jamais pris à défaut.



Les abers dessinent la campagne du Finistère.

Sous le charme de la Baie des Anges

Située à deux pas du Port de l'Aber Wrac'h, la Baie des Anges est une virgule de bonheur. Les quelques maisons sages qui la dominent ne s'en lassent jamais. Une petite plage de sable blanc, des îlots, une barque de pêcheur, un phare... La carte postale est bien là, sous nos yeux. Vous l'apprécierez "grandeur nature" en posant vos bagages à l'Hôtel la Baie des Anges. Cette adresse de charme créée par Jacques Briant (qui a également ouvert deux annexes tout près : La Villa des anges et la Résidence La Marine) est non seulement placé de façon idéale – face mer – mais il offre un cadre de vie particulièrement agréable, avec suite, chambres, bar (incontournable), piscine et spa. De quoi jouer pleinement la carte "cocooning" en profitant du sauna et hammam et en s'offrant quelques soins sur mesure (produits Thalissen et Thalion) : massages, gommages et tutti quanti. Les chambres sont particulièrement agréables et les "vues mer" sont naturellement les plus prisées. Le bar est un lieu de vie incontournable qui reste ouvert (le week-end en tout cas) jusqu'à minuit : on y vient pour les thés et cafés accompagnés de galettes pur beurre mais aussi pour l'apéro, que l'on soulignera des tapas locales : sardines à l'huile, pâtés... Les petits déjeuners sont également mémorables. Il n'y a pas de restaurant dans l'hôtel, mais les tables ne manquent pas dans ce site touristique. Vous trouverez bien sûr "Le Prince Aber" (également ouvert par Jacques Briant) à l'autre bout du port, mais aussi deux adresses bien sympathiques. La première, "Captain" est plus une crêperie qu'un restaurant à proprement parler, même si les huîtres, fournies par Yvon Madec, y sont plus que recommandables. La combinaison de crêpes salées et sucrées est en tout cas idéale pour jouer la sortie à petits prix, avec l'assurance de garnitures concoctées à partir de bons produits. Ambiance familiale. Un peu plus loin, toujours en longeant la mer,



Une des chambres de la Baie des Anges.



L'Hôtel de la Baie des Anges, vu du large.

l'Escale est sans aucun doute la bonne surprise. Ce café-bar-restaurant ne paie pas de mine, mais il mérite qu'on s'attarde (ouvert le soir uniquement) dans la salle à manger au décor propret pour ses plats simples et vraiment goûteux : filet de lieu meunière, Parmentier de canard, Far breton aux fruits... L'accueil est charmant et le gamay de Touraine à 12 € fait parfaitement l'affaire.

Ah ! les huîtres plates ...

Réputées fragiles, les huîtres plates ont bien faillit disparaître à tout jamais du paysage local pour cause d'épizooties. Quand on sait ce qu'apporte le passage de l'huître dans l'eau des Abers... On se dit qu'il est heureux qu'il reste des ostréiculteurs comme Yvon Madec pour perpétuer cette tradition. Installée à Prat-Ar-Coum sur les Rives de l'Aber Beboît, son entreprise mérite une visite. Pour une dégustation, bien entendu ! Les Abers sont des points de rencontre entre eau douce et eau de mer et c'est cette particularité qui donne aux huîtres de Prat-Ar-Coum, ce goût noisette si reconnaissable et cette longueur en bouche qui n'est pas une légende. Les meilleurs chefs de France connaissent l'adresse. Vous pouvez en faire autant en vous rendant au vivier pour découvrir cette huître plate et découvrir également (notre coup de cœur) la "boudeuse", une huître creuse légèrement sucrée. En dehors des huîtres la région est également connue pour ses ormeaux. Sylvain Huchette, de la société France Haliotis, s'en est fait une spécialité en pratiquant l'élevage de ce mollusque de luxe (110 € le kilo, il ressemble à un escargot) en pleine mer, au pied du phare de l'île Vierge*. Une mission délicate mais rondement menée par ce "Prix 2003 de l'innovation et de la recherche Anvar du ministère de la Recherche et des Nouvelles technologies", avec une nourriture constituée d'algues fraîches récoltées et sélectionnées localement. Le résultat, c'est une merveille en bouche. Crus et finement ciselés pour les plus petits (3 ou 4 ans) ou bien juste poêlés avec un peu de beurre et d'huile d'olive (après les avoir préalablement tapés avec un maillet pour les assouplir) : les ormeaux génèrent une émotion gustative rare. Et il y a le poisson. Pas n'importe lequel : le bar de ligne. Vous aimez ? Alors notez bien ce nom : "Les ligneurs de l'Île Vierge". Cette petite société de pêche a eu la riche idée de créer un site Internet : (www.lesligneursdelilevierge.com) qui vous permet de recevoir bar et homard à domicile partout en France, à des prix (la qualité en plus) défiant toute concurrence. Internet et Chronopost, il fallait y penser ! ■

Bruno Lecoq

** 82,50 mètres de hauteur, ce phare, tapissé entièrement d'opaline est le plus haut phare en pierre d'Europe.*
Ces 397 marches à monter (et à descendre) offrent une vue exceptionnelle par temps clair.

Sitôt pêchés, les bars de ligne des Ligneurs de l'île Vierge sont expédiés dans toute la Franc.



Les huîtres creuses de Prat-Ar-Coum se retrouvent sur les meilleures tables de France.



Indissociables du paysage local, les phares de la côte bretonne conservent leur utilité.



Brest et Quimper

Les chocolats de Pierre-Yves Hénaff

Passionné, inspiré et désormais connu comme le loup blanc à Brest et Quimper où il diffuse ses chocolats et macarons auprès d'un public conquis d'avance, Pierre-Yves Hénaff est un puriste.
Son enseigne – C.Chocolat – est en tout cas à retenir. Décor design, mais douceurs irrésistibles avec des pâtes à tartiner (somptueux chocolat caramel) et une collection de chocolats de très haut niveau : macaron caramel au beurre salé enrobé de chocolat noir, ganache au rhum ambré, praliné amande au zestes de citron, praliné aux saveurs de pain d'épice, ganache framboise cannelle sur une pâte de fruits à la figue…
Cet admirateur de Pierre Hermé a de l'or dans les mains. Ses macarons sont dans cette même lignée avec un coup de cœur particulier pour le macaron à la cerise. Les desserts proposés en verrine (que nous n'avons pu tester), ont également l'air de très belle facture. Ils ont en prime le mérite d'être facturés à prix doux, autour de 3 € la portion. Désireux de faire partager son amour pour le chocolat, Pierre-Yves Hénaff organise par ailleurs des soirées chocolat dans sa boutique. Le mercredi ou le jeudi, à partir de 18 h 30, il invite ainsi une quinzaine de clients à venir découvrir le travail des chocolatiers. La séance dure généralement une heure, mais peut se prolonger fort tard dans la soirée s'il a des passionnés en face de lui.

C.Chocolat
6, rue Duquesne
29200 Brest
Tél. 02 98 80 66 78

et
17, rue Kéréon
29000 Quimper
Tél. 02 98 95 81 02

www.cchocolat.fr



Pierre-Yves Henaff.



Les ormeaux d'élevage de France Aliotis.

C'est à lire

Ecailles & coquilles : la mer dans votre assiette

Les livres de recettes sur les produits de la mer sont nombreux, mais celui-ci se distingue. Ecrit par Olivier Bellin ,actuel chef de l'Auberge des Glazicks à Plomodiern (il a fait ses classes auprès de Joël Robuchon et Marc Thorel), ce livre vous apprendra à accommoder Saint-Jacques, langoustines, homards, tourteaux et autres délices marins de façon sûre et originale. Très belles photos de Jean-Pierre et Valentin Duval. Un joli cadeau pour les gourmets.

17,50€ Éditions Romain Pages

Carnet d'adresses

Hôtel Baie des Anges
350, route des anges - Port de l'AberWrac'h
29870 Landéda
Tél. 02 98 04 90 04
www.baie-des-anges.com
Prix des chambres de 95 à 235€

Captain 16
Route des anges - Port de l'AberWrac'h
29870 Landéda
Tél. 02 98 04 82 03
(de 10 à 30 € hors boisson)

L'escale Ar Palud
29870 Landéda
Tél. 02 98 04 90 11 (compter 25 €)

Yvon Madec
Prat-Ar-Coum BP 9 Lannilis
Tél. 02 98 04 00 12
www.prat-ar-coum.fr

France Haliotis
Tél. 02 98 37 17 39
www.francehaliotis.com

Les ligneurs de l'île Vierge Creach an Avel
29880 Plouguerneau . Tél. 06 32 58 95 47

Ecomusée des goémoniers et de l'algue
Route de Saint-Michel
29880 Plouguerneau
02 98 37 13 35
www.ecomusee-plouguerneau.fr
www.abers-tourisme.com





Un air venu de Corse

Tout au long de l'année, l'Ile de Beauté nous insuffle un peu de sa chaleur, de son soleil, de sa générosité et, avec l'arrivée de l'hiver, cela laisse rêveur. Souvenirs de vacances ou avant-goût des prochaines, envie d'ailleurs sûrement : l'image de la Corse et la magie de ses paysages aux facettes multiples réchauffent les cœurs et les esprits. À Paris, elle nous réserve de bien jolies surprises : une cuisine de caractère, un accueil authentique et de très jolis vins qui sont tous à redécouvrir… Une enquête de Valérie Faust.





Le salon bibliothèque de la Villa Corse.



La Villa Corse : une atmosphère douce et tamisée.

La villa corse : l'ambassade

Le succès de sa "première" Villa Corse (164, boulevard de Grenelle, Paris XV ème) a naturellement incité Augustin Grisoni (originaire de Calacuccia, au cœur de la région des châtaigniers, non loin de Corte) à ouvrir cette seconde affaire située dans le seizième arrondissement, à quelques pas de la Porte Maillot. Beaucoup plus vaste, dotée de superbes volumes, son agencement répond à la volonté du maître de maison : que l'on vienne ici pour se sentir bien, comme dans une "villa" particulière. Et c'est réussi ! Les différents espaces – salons bibliothèques, coin vinothèque, mezzanine, salle-cheminée –, tous plus chaleureux les uns que les autres, donnent envie de revenir. On apprécie cette atmosphère douce et tamisée, les couleurs ocres, brunes ou Terre de Sienne, les lustres en Murano, les tables basses en bois ciré et les petits fauteuils confortables. Côté cuisine, c'est le chef Vincent Deyres qui supervise avec une belle conscience professionnelle la carte depuis le début. Et même s'il s'est organisé depuis quelques temps pour diriger également les cuisines du restaurant "Emile's" à Calvi durant l'été, l'affaire tourne sans problème sur la base d'un premier principe fort : tout ce qui peut venir de Corse est transporté jusqu'ici. Tant mieux, puisque cela nous a permis de goûter et d'apprécier tout récemment le sublime jambon Corse artisanal affiné 18 mois de "Pascal Fiori" (en provenance de Calasima, le plus haut village de Corse), un savoureux velouté de châtaignes parfumé à l'huile de noisette de Ghisonaccia, une poêlée de supions à l'huile Terra Rossa, thym frais et tomates confites, le stufatu de veau Tigre (une race élevée par la ferme Abbatucci) aux olives verte et pommes grenaille, le loup

de Corse en filet doré sur sa peau, fenouil confit, brunoise de petits légumes crus, purée à l'huile d'olive Terra Rossa et une fiadone aux écorces d'orange. La Villa Corse est ouverte toute la journée (petit déjeuner, bar, lounge...) et possède une terrasse couverte, chauffée, d'une vingtaine de places. À signaler enfin : le lundi la maison accueille deux musiciens A.O.C pour lesquels certains clients reviennent systématiquement. Selon les dires d'une majorité de "Corses et parisiens d'adoption", c'est "LA" référence en matière de produits et de cuisine. On le croit volontiers à la vue des 84 références de vins insulaires proposés à la carte.

Orezza (pas de bouteille d'un litre) : 6 €
Domaine Leccia rouge (Patrimonio) : 42 €
121, avenue de Malakoff – Paris XVIème
Tél. 01 40 67 18 44 - Fermé le dimanche
Carte : 50 € (hors boissons).

Casa Olympe : souvenirs d'enfance



Un des meilleurs bistrots de Paris.

Rien ne prédestinait Olympe, alias Dominique Versini, à cuisiner... Si ce n'est l'influence de son père – un avocat célèbre – totalement passionné par les beaux et bons produits. Elle commença donc par faire "de bons petits plats" pour ses amis qui lui conseillent vivement d'ouvrir un restaurant. Ce qui fut fait dans les années 80, avec le succès médiatique que l'on connaît, au "Restaurant d'Olympe" dans le quinzième arrondissement. En 1993, après avoir tourné la page d'une décennie particulièrement bien remplie, elle s'installe discrètement dans ce petit établissement (30 places) du neuvième arrondissement. Les fidèles guettaient ce retour et la "Casa" fût immédiatement prise d'assaut. Olympe y est plus authentique que jamais, et quinze années plus tard, sa cuisine instinctive, parfumée, qui évoque la famille et les souvenirs d'enfance, fait toujours des merveilles. Se partageant sur un registre mi corse (des villages de Calca Toggio et Vico) et mi-piémontais, ses recettes nous rappellent qu'Olympe a toujours aimé les influences méditerranéennes. On retrouve à sa carte toujours au moins deux ou trois allusions à ses origines insulaires : la soupe de châtaignes, figatelli et brocciu ; les canellonni (réalisés avec une pâte à crêpe à base de farine de châtaigne) au brocciu et menthe ; la fressure (cœur, foie, ris et rognons de porc déglacés au vinaigre et persil) sautée au thym ; le cabri rôti en saison... Pour notre part, nous nous sommes régalés d'une galette de farine de châtaigne, œuf poché, beurre fondu, de ris de veau croustillants aux câpres de Pantelleria et d'une merveilleuse épaule d'agneau rôtie au thym (2/3 pers.) qui nous est arrivée fumante, dans un grand plat ovale, auréolée d'ail en chemise et de tomates cuites et garni de petites pommes de terre sautées. Un pur moment de bonheur... À noter : les fromages proviennent tous de l'Ile de Beauté. Quelques vins également, plutôt bien sélectionnés.

Le litre d'Orezza : 6 €
Patrimonio Antoine Arena rouge 2006 : 33 €
48, rue Saint-Georges – Paris IXème
Tél. 01 42 85 26 01
Fermé samedi et dimanche
Menu carte : 42 € (hors boissons).

La Main d'or : cuisine savoureuse

La salle est à l'image de la cuisine : rustique et de bon goût. Pas de fioritures dans ce décor d'auberge de montagne corse, pas de tchitchi rien que du vrai : des briquettes rouges, du bois au sol, des chaises en paille, des tons ocres et des nappes jaunes. Les cent dix couverts se répartissent autour du vaste bar, véritable îlot central, ainsi que dans une salle située à l'arrière du restaurant suivie par un salon privatisable de huit places.
Après avoir fait les beaux jours du Vivario (Paris Vème), Jean-Jacques Raffiani, originaire de Haute Corse (au-dessus de Corte), s'est installé ici en 1992. En son absence, François Albertacce, également originaire de Haute Corse (massif de Cinto), remplit parfaitement son rôle de bras droit et distribue volontiers toutes les informations nécessaires sur les plats de la carte et les spécialités de l'Ile de Beauté, exécutées avec maestria. Des assiettes généreuses, aux saveurs agréables et envoûtantes, des présentations simples, familiales : la vraie cuisine corse ne s'embarrasse pas d'ornements superflus. À même le plat de cuisson, de délicieuses boulettes d'épinards au brocciu, puis des sardines également farcies au brocciu, des figatelli (saucisses de foie de porc) à la farine de châtaigne, œuf au plat et lentilles suivies par du cabri rôti.

Le litre d'Orezza : 7,50 €
Domaine Colombu roue 2006 : 26 €
133, fbg Saint Antoine – Paris XIème
Tél. 01 44 68 04 68
Menu (déjeuner, continental) : 13 €
Carte : 45 € (hors boissons)

L'Alivi : une bien belle surprise



La jeune équipe du restaurant l'Alivi.

Treize années après la création de l'Alivi, Alain-Joseph Cacciari laisse désormais les coudées franches à son neveu Saveriu Cacciari. De petite dimension, la salle carrée peut accueillir une trentaine de couverts. Tapissée de pierres et poutres apparentes (comme beaucoup d'établissements du Marais), ornée de quelques affiches (calanques de Piana) et photo d'Ange Tomasi (baptisé le photographe de la Corse), elle se revendique d'un décor simple, d'auberge un brin rustique. Sur fond sonore de chants corses, la cuisine nous a fort agréablement surpris. Des mets tous plus savoureux les uns que les autres. Nous avons testé : beignets au brocciu, polenta rôtie ; charcuterie artisanale (le lonzu se mange comme une friandise) ; figatelli en brioche, pain d'épices de veau au jus de Pietra (bière corse) ; cabri rôti très joliment présenté (avec côtelettes et poitrine farcie au brocciu,) et, pour conclure, tour gourmande à la mousse de marron et fiadone.
L'accueil et le service étaient largement à la hauteur de ce joli repas. Beaucoup de gentillesse et de respect du client. La preuve ? Le soir de notre visite, nous étions placés par tables de deux ou quatre, de façon à ne pas être les uns sur les

Notre dernier repas nous a réconcilié avec la Casa Luna. © Photo Maurice Rougemont



autres. Le problème s'est posé lorsque six personnes sont arrivées à l'improviste pour dîner là sans avoir réservé. Il aurait fallu déplacer les clients attablés pour pouvoir les installer… Les six nouveaux venus ont été refusés…

Le litre d'Orezza : 7 €
Délicieux vin rouge d'Aleria qui nous a été chaudement recommandé : 34 € (l'un des plus chers de la carte).
27, rue du Roi de Sicile – Paris IVème
Tél. 01 48 87 90 20 - Formule : 26 €
Menu : 29 € Carte : 45 € (hors boissons).

La Casa Luna : chants et guitares corses le dimanche soir

Un premier repas pris chez Casa Luna – il y a environ deux ans – ne nous avait guère emballés. Le second (en janvier 2009), nous a réconciliés avec les lieux. D'abord pour son atmosphère charmante, doucement élégante avec ses nappes orangées en tissu velouté, ses petits fauteuils en velours brun disposés sous des voûtes en pierres et briquettes rouges…. Ensuite, pour la disponibilité du jeune serveur qui s'est très gentiment préoccupé de notre table en répondant à toutes nos questions. Notre repas pour deux fait de sardines marinées (un peu pâteuses) à l'huile d'olive sur lit de fenouil, d'un foie gras de canard mi-cuit au Cap Corse (le vin relève agréablement le côté un peu doucereux du foie gras), d'un loup grillé à l'huile de Porto-Vecchio, fenouil braisé, d'un cannelloni au brocciu, blettes et prezza (marjolaine). En dessert, la tarte au citron corse s'est montrée sans grand intérêt tandis que la mousse de brocciu à l'eau-de-vie de myrthe et coulis de clémentine s'en sortait fort bien. À noter pour les amateurs : chants à cappella et guitares corses le dimanche soir.

Le litre d'Orezza : 7 €
Comte Peraldi rouge 2006 (un vin d'Ajaccio que notre "serveur" a bien fait de nous recommander) : 28,50 €.
6, rue du Beaujolais – Paris Ier
Tél. 01 42 60 05 11
Formule déjeuner : 16,50 €
Menu (midi et soir) : 23 € Carte : 45 € (hors boissons).

Le Cosi : influences mediterranéennes

La cuisine corse, Olivier Andreani baigne dedans depuis qu'il est tout petit. Ses parents tiennent l'auberge "Chez Léon" dans le petit village de Cateri, à dix sept kilomètres au-dessus de Calvi. Il y a sept ans, lorsqu'Olivier décide d'ouvrir sa propre affaire à Paris, il est déjà accompagné du chef Frédéric Keller-Piétri et sa maison, qui jouxte la Sorbonne, a déjà belle allure avec ses plafonds hauts, son bar en loupe et marqueterie, ses banquettes en moleskine et son coin bibliothèque. Ensemble, ils proposent une cuisine sous influence méditerranéenne qui remporte rapidement un joli succès. Ils proposent également quelques plats corses en saison (hiver) et c'est donc jusqu'à la fin mars, voire début avril, que l'on peut déguster une soupe corse digne de ce nom, des charcuteries artisanales, du cabri rôti (jusqu'à Pâques), le stufatu (étouffée) de veau aux olives ou les sturzapretti (quenelles de brocciu, épinards gratinés à la tome corse). Au déjeuner, le restaurant fait salle comble et la formule à 17€ y est certainement pour beaucoup. L'accueil et la gentillesse d'Olivier Andreani également. Ce joli succès fait plaisir à voir.

Le litre d'Orezza : 6 €
Domaine Gentile 2006 : 33 €
9, rue Cujas – Paris Vème
Tél. 01 43 29 20 20
Formule et menu au déjeuner : 17 et 21,50 €
Carte : 45 € (hors boissons).

Le Lamarck : eh bien chantez maintenant…

Le nom de ce petit restaurant n'évoque en rien le maquis. Et il faut avoir l'oreille fine pour deviner qu'à deux pas du Sacré-Cœur – qui domine la rue et le restaurant de toute sa grandeur – le Lamarck est un restaurant Corse ! Tenu depuis une douzaine d'années par François Grimaldi (né dans la montagne, à vingt minutes de Bastia), cette adresse offre une petite salle qui est presque une salle de spectacle. Les murs en témoignent : une affiche où l'on reconnait le patron en concert, des photos en noir et blanc… Tandis que le repas se déroule sur fond de chants corses polyphoniques, vers 22 h, changement de rythme. François Grimaldi s'accompagne à la guitare pour chanter… de la variété française ! Il chauffe l'ambiance… car l'on comprend rapidement que la plupart des clients sont venus là avec leur propre partition pour chanter leurs mélodies préférées. Grimaldi les accompagne avec un plaisir non dissimulé. Avis aux amateurs ! * Très cosy, d'une capacité de vingt sept couverts à peine, la petite salle s'enveloppe dans une douce quiétude modernisée : moquette sombre, chaises en cuir brun, nappes orangées (serviettes en papier). Pas de carte, mais des petites ardoises sur table prônant le terroir corse : la nicci (galette épaisse) au fromage frais s'en sort mieux que les figatelli servies en portion congrue, coupées en petites rondelles sur un lit de salade. Pour suivre, l'assiette du terroir (cannelloni au brocciu, joue de porc à l'étouffée, boulettes, fromage de brebis aux épinards…) et le filet de poulet farci aux châtaignes et figatelli ne nous ont pas vraiment emballés. Peut-être que la terrine (et civet, pavé) de sanglier, l'omelette au brocciu et à la myrthe sont plus convaincants ?
Le site internet www.lelamarck.fr vous donnera un tout petit aperçu de ce qui vous attend…

Orezza 1 litre : 5 €
Alzipratu rouge 2006 (délicieux vin de Calvi) : 27 €.
Adresse 8, rue Lamarck – Paris XVIIIème
Tél. 01 53 41 01 60 – Fermé au déjeuner
Formule : 28 € – Menu : 32 €

L'empire du 8ème : le corse "branché" de Paris

Ne cherchez pas l'origine du nom : elle coule de source lorsque l'on pénètre ici, à la vue du décor Empire… en hommage à Napoléon ! Bonaparte est partout. En buste, en peinture, jeune à l'entrée du restaurant, déprimé au milieu, fier comme un coq au moment de son sacre (dans la salle voûtée du sous-sol…). Il trône comme il se doit dans un décor chargé et rococo : moquette panthère, tentures jaunes frangées de noir, fauteuils bas en velours mauve, coins banquettes, papier peint en trompe-l'œil (imitant à la perfection un tissu drapé vert dans une alcôve), miroirs cernés de noir et or, suspensions et appliques perlées qui, le soir, changent de couleurs en scintillant… Jérôme Brigato et Jo Crabu (originaires de Zonza, au-dessus de Porto-Vecchio) ont totalement transformé ces lieux en 2007 et cela se voit ! Par ailleurs, leur lounge-bar-restaurant semble enfin avoir trouvé sa vitesse de croisière côté cuisine. Ici, il faut choisir l'assiette de charcuteries corses, affinée "dans nos montagnes", et le civet de sanglier, moelleux, savoureux, accompagné de rigatoni, les figatelli (saucisse de foie de cochon) rôties au four et servies avec une polenta de châtaigne et un œuf en cassolette. On peut également s'amuser avec le Corsica Burger (steak haché,

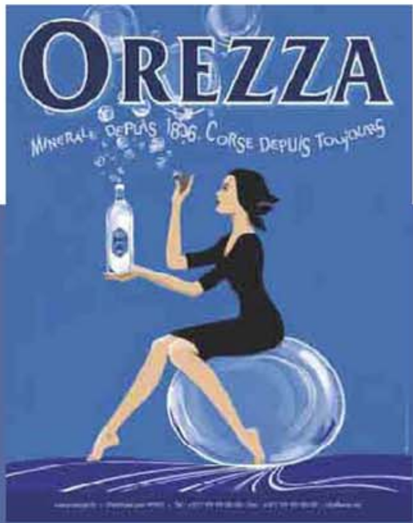
coppas et tome corse pris entre deux blinis à la châtaigne). La salade de fromage de brebis sur pain de campagne est beaucoup plus banale et se laisse oublier par un délicieux tiramisu à la châtaigne et fiadone au brocciu… Une fois par mois, Jean Menconi fait son show lors d'une soirée corse qui se termine souvent au petit matin (menu unique à 75 € tout compris). Tous les mercredis, un DJ donne le son sur fond des années 80, ambiance jazzy avec DJ les jeudis et vendredis soirs, spectacle Pole Dance, avant le dîner du samedi…

Le litre d'Orezza : 7 €
Domaine Gentile rouge 2006 : 39 €
11, rue Jean Mermoz – Paris 8ème
Tél. 01 43 59 21 47
Formule et menu au déjeuner : 20 et 29 €
Carte : 50 € (hors boissons).



Restaurant Le Cosi.

Et puis…



> Une eau…

Présente dans tous les restaurants corses de Paris, l'eau Orezza se retrouve sur de plus en plus de tables gastronomiques. À juste titre ! Olivier Poussier en parle sur son site olivier-poussier.com en termes élogieux : "Cristalline et limpide, des bulles vives et régulières, cette eau révèle une fraîcheur totale et une effervescence tonique sans agressivité. La faible teneur en sodium révèle une eau sapide, désaltérante, qui laisse une bouche pure et propre. Je l'apprécie, précise notre chroniqueur, pour ses qualités gustatives intrinsèques et sa production naturelle (eau déferrisée et regazéifiée avec son propre gaz). La situation de la source sur un terroir sauvage la protège de toute pollution. Niché dans une des plus belles régions de Corse, la Castagniccia, le site d'Orezza a été totalement rénové avec le souci de conserver son cachet d'antan. La taille humaine de l'entreprise et le faible volume de production, garantit une qualité optimale."

> Une boutique…

Dans la petite boutique d'Henri Ceccaldi, U. Spuntinu, située au 21 de la rue des Mathurins à Paris dans 9 ème arrondissement, vous trouverez, aux côtés de simples carottes râpées et poireaux vinaigrette, de très nombreux fromages corses, des figatelli (sèches ou "fraîches", à faire griller au four), du jambon, de la farine de châtaignes, un merveilleux saucisson d'âne, de la coppa, des miels… Enfin tout ce qui vous rappellera vos séjours en Corse.

Tél. 01 47 42 66 52

> Un vin…

Les vins Corses ont fait d'énormes progrès en une décennie. Notre coup de cœur va pour la cuvée Grande Expression 2004 du Domaine Gentile. Réparti sur une trentaine d'hectares, au cœur de l'A.O.C Patrimonio et Muscat de Cap Corse, ce domaine créé en 1970 par Dominique Gentile se taille aujourd'hui une belle réputation. Elle est justifiée. La cuvée Grande Expression (rouge) est issue de parcelles à très faible rendement. Une macération longue, un passage en foudre durant 12 mois, permettent d'obtenir pour ce millésime un vin d'une belle complexité à la robe sombre, presque noire. Le nez est concentré (réglisse…) et la bouche, aromatique, riche, offre une belle ampleur. Etonnant ! Il accompagnera idéalement le gibier à poils ou à plumes. Temps de garde : plus de 10 ans / température de service : autour de 18°C.

Chez les cavistes environ 18,90€

Brest

Le Ruffé fait chanter le terroir



Jean-Michel Faijean et Thierry Beauvy, les ambassadeurs du terroir breton.

À deux pas de la gare de Brest, cette maison au décor boisé, marin et pimpant, est le repère de Jean-michel Faijean et de Thierry Beauvy – respectivement chef et directeur de salle, deux mordus du terroir qui ne ménagent pas les efforts pour proposer dans les assiettes et dans les verres ce que la Bretagne a de meilleur. Habité par cette mission salvatrice, Thierry Beauvy dégaine d'ailleurs les commentaires à la demande avec une précision d'orfèvre. Aucun doute, la "traçabilité" est à sa religion et s'il existait un titre de conservateur du terroir gastronomique, on se dit qu'il serait pour lui. Ici en tout cas, l'intention est bonne et la démonstration franchement savoureuse avec une tartine de sarrasin à la fondue de pousses d'épinard, chair de crabe araignée et queue de langoustine rôtie, proposée en amuse bouche le jour de notre visite, et une coquille Saint-Jacques de la rade et andouille charcutière de la boucherie Philippe à Trégueux, accompagnées – soyons précis- de pommes de terre de l'île de Batz et d'une vinaigrette de cidre du Manoir de Kinkiz, choisie en entrée. Superbe ! Bien qu'un peu trop cuite, la côte de veau fermière et sa crêpe de petits légumes fanes montrait une qualité irréprochable. Qualité que nous avons retrouvé avec l'assortiment de fromages fermiers du Finistère, parmi lesquels un très bon chèvre de Pors Squiffiec à Plougastel-Daoulas, suivie d'une cuillérée de miel d'abeilles noires Bretonnes en provenance du conservatoire du stiff à Ouessant et d'une Tarte Tatin aux reinettes d'Armorique, crème fraîche de "Froment du Léon". On a envie d'applaudir devant autant d'application et de fraîcheur. La carte des vins n'est pas en reste puisqu'elle met en avant de petites appellations méritantes (de toute la France) comme un pinot gris 2007 "le celtique" (vin de pays des Marches de Bretagne à 22€) et bien d'autres curiosités comme le Pommeau de Bretagne de la Distillerie Du Plessis. Franchement, si vous passez par Brest, ne manquez pas cette adresse qui propose en prime un rayon épicerie, tout naturellement dédié au terroir local.

B.L

Menus : 19,50 €, 29 € et 36 €
Carte : 45 €
Le Ruffé - 1 bis rue Y. Collet
29200 Brest
Tél. 02 98 46 07 70



Le Nautile offre une vue imprenable sur la baie de Concarneau.

Concarneau

Les pieds dans le sable

Paisible station balnéaire, Concarneau joue la carte de la douceur toute l'année. L'Hôtel des Sables Blancs y est "la" belle adresse, privilégiée par un emplacement idéal – quasi sur la plage- et intelligemment mise en valeur par une déco chic et zen. On s'y sent bien et la cinquantaine de chambres récemment redécorées donnent envie de prendre racines... En attendant, l'adresse est à découvrir en terrasse ou dans la salle à manger panoramique du restaurant le Nautile, pour une escapade gourmande particulièrement heureuse. Le chef Stéphane David montre un talent sûr avec une cuisine inspirée qui puise dans le terroir local quelques délices très joliment traités. Les quatre menus (de 30 à 85 €) permettent de doser le voyage avec plus ou moins de sagesse. Vous y retrouverez – avec des cuissons parfaites comme signe distintif- des corolles de Saint-Jacques mi-cuites au beurre demi-sel et écume d'ail doux, un saint-pierre juste saisi et ravioles de livèche, des ormeaux poêlés et jus corsé et persillade d'artichaut (un pur bonheur !), un perdreau rôti au poêlon et sa mousseline de champignons au foie gras, ainsi que tous les produits du cru proposés en différentes déclinaisons : fruits de mer, huîtres, homards, langoustines et crabes. La carte des desserts ne baisse pas la garde avec un croustillant de pommes à la châtaigne et sa crème glacée aux marrons. Le service est attentif et efficace. La carte des vins, très complète, permet quelques folies. Voilà une belle et bonne maison dont on n'a certainement pas fini d'entendre parler.

B.L

Menus : 30, 47, 62 et 85 €.
Carte autour de 70 € ss boisson
Route des Plages - 29900 Concarneau
Tél. 02 98 50 10. 12

Paris 7ème

On revient toujours à l'Auberge Bressane

S'il est une adresse à recommander pour les jours de vague à l'âme – manque de repère, envie de chaleur et faim de loup –, l'Auberge Bressane en fait partie. D'abord pour le voyage dans le temps qu'offre son cadre qui fleure bon l'histoire et la province de grand-papa. L'Auberge Bressane n'est pas si vieille. Fondée en 1946, elle a été reprise par Jérôme et Stéphane Dumant qui mènent ce navire de mains de maitre depuis 1992. Le chef Alexis Blanchard réalise ici une cuisine solide et sûre de ses atouts : soufflé au Comté, escargots au beurre d'ail, œufs en meurette, quenelles de brochet aux écrevisses, coq au vin comme à Juliénas, poulet à la crème, au vin jaune et morilles, omelette norvégienne, baba servi avec sa carafe de rhum... Difficile de faire plus classique et généreux !

B.L & V.F

Fermé le samedi midi. Menu (déjeuner) : 24 € . Carte : 45 € (hors boissons)
Voiturier : 5 €
L'Auberge Bressane
16, avenue de la Motte-Piquet
75007 Paris . Tél. 01 47 05 98 37

Nice

Parfum de succès

Si on ne compte plus les références prestigieuses inscrites au palmarès de Mickaël Gracieux – jeune chef patron de l'Aromate – c'est du Plaza Athénée, sous la houlette d'Alain Ducasse, mais surtout d'Eric Briffard, que ce jeune chef veut se souvenir. Nous sommes pourtant loin des fastes parisiens dans cette ancienne brûlerie de cacahuètes devenue, grâce à Mickaël et sa compagne Elise, une belle adresse au décor contemporain. Seul dans sa cuisine ouverte, tandis que sa jeune compagne s'active en salle, le chef réalise un travail d'orfèvre. De son menu à 70 € (Il y en a un autre à 50 €) nous nous souviendrons longtemps des œufs fermiers à la coque, crème de topinambour et mouillette de pain doré, autant que du tourteau en gelée de crustacés, crémeux curry fenouil, que nous avons fait suivre d'une pomme de terre Charlotte en fine raviole, jus de coquillage lié d'une pulpe d'herbes aromatiques. Etonnant... Le filet de bœuf en piccata pané "noisette poivre & fleur de sel" était également une pure merveille et le Chocolat noir en fin mille feuille, présenté dans son écrin de plexi, finissait avec force ces agapes placées sous le signe de la création.

B.V.K

Formules entrée plat : 30 €, Plat dessert : 25 € ou 3 plats : 35 € le midi, 50 et 70 € le soir. Fermé le dimanche.
20-22 avenue Maréchal Foch . 06000 Nice
Tél. 04 93 62 98 24 . www.laromate.fr



Élise et Mickaël.

Le petit château d'une grande dame

par Bruno Lecoq

Transformé en maison d'hôtes depuis le mois d'août dernier, le Domaine des Janroux – situé au cœur de Juliénas en Beaujolais – a un charme fou. Propriété de Claude Clévenot, grande dame du vin et hôtesse incroyable – ce petit château construit à la fin du XVII^e siècle a appartenu autrefois à Antoine Pinay qui fut ministre des finances sous le Général De Gaulle et instaura le nouveau Franc en 1958.



Vue sur le parc du Domaine des Janroux et sa piscine chauffée.



Le pressoir qui se transforme en salle de réunion.



De l'eau a coulé sous les ponts depuis l'avènement du nouveau Franc, et on se dit que le décor choisi par l'ancien ministre du Général devait être bien différent. Sans doute moins flamboyant. Claude Clévenot – conceptrice d'un nombre inimaginable d'étiquettes de vin et ex-propriétaire du célèbre "Coq au vin" ("le" restaurant de Juliénas) – est passée par là. Avec son goût sûr, sa générosité étonnante et ses souvenirs personnels. Amie des plus grands chefs, des meilleurs vignerons, cette femme de tête a donné son âme à cette demeure qui se démarque de toutes les autres, non seulement par son décor original mais aussi par son atmosphère particulière. La salle à manger et la cuisine donnent le ton. On est à mille lieux de l'auberge de campagne, vraiment chez "quelqu'un" et d'emblée, ce qui n'est pas évident, on s'y sent bien. Comme un invité privilégié dans les premières heures, comme un ami de la famille si l'on prolonge l'instant. Claude Clévenot a voulu une maison chaleureuse, authentique, unique et confortable et chaque client est réellement traité avec des égards rares. Le courant passe et la magie prend. La maîtresse des lieux donne un dîner ? Elle vous invite à partager sa table entre un élu d'importance, un artiste, un antiquaire et quelques amis de passage. Vous n'osez pas ? Elle vous met le couvert dans sa superbe cuisine et vous gâte de bons plats généreux et savoureux. Au menu : saucisson, quenelles gigantesques, boudin, andouillette, tripes et bien sûr, Beaujolais!

Lit de roi et meubles d'époque...

Belle vaisselle, bons vins, bons plats bourgeois concoctés en fonction du marché ; la table d'hôtes est une des plus prisées de la région. Le casse-croûte du vigneron (idéal après avoir visité les caves alentours ou joué au golf) est également très bien noté. Pour la visite des propriétés viticoles, n'hésitez pas à demander conseil à Claude Clévenot. Elle connait le Beaujolais et la Bourgogne comme le fond de sac... Et sans doute un peu mieux encore ! Les chambres sont également réputées. Elles sont au nombre de cinq (à découvrir sur le site) et sont toutes la promesse de nuits pas comme les autres, bien au chaud, bien au calme. À commencer par la chambre N°1, qui, sur 60 m², ne cesse de surprendre. Miroirs baroques, tableaux et gravures choisis, livres à volonté, lit de roi, meubles d'époque et salle de bain superbe, avec douche et jacuzzi : on est dans un format inattendu, mais on adore. Dans une autre chambre, la baignoire rococo trône à deux pas d'une immense bibliothèque. On trouve également ici une suite avec deux chambres. Même effet. Les bibelots sont précieux, les espaces vastes et bien remplis. Le confort est également au rendez-vous : wifi, télé satellite, téléphone... Il ne manque rien. La vue sur le parc avec piscine, le silence, ajoutent à cette impression d'ailleurs. L'adresse dispose également d'un caveau aménagé en petite salle de séminaire chaleureuse pour 10 à 20 personnes. Avec les beaux jours, le parc, les terrasses et la piscine, font du Domaine des Janroux une résidence secondaire idéale. ■

Bruno Lecoq

Les Janroux, *69840 Julienas - Tél. 04 74 04 43 30*
www.domaine-les-janroux.com
Chambres de 140 à 160 € - Diner : 25€
Casse-croûte : 12€ (parking)



Une des plus belles chambres de cette maison d'hôtes pas comme les autres.



Originale, la baignoire trône dans l'entrée de cette chambre qui donne sur le parc.



Haut lieu de convivialité, la cuisine de Claude Clévenot...


DECLARATION DES DROITS DE LA BOUTEILLE
ARTICLE 3 :
QUEL QUE SOIT L'ÂGE,
ON A LE DROIT DE S'ÉPANOUIR.
Climadiff®
N°1 DES CAVES A VIN
Toujours avoir sous la main des vins à l'apogée de leur épanouissement et à la bonne température : c'est ce que vous offre Climadiff, spécialiste des caves à vin. Accessibles à tous, les caves à vin Climadiff, d'une capacité de 15 à 300 bouteilles, sont d'un excellent rapport qualité/prix et intègrent le meilleur de la technologie. Température constante, hygrométrie idéale, absence de vibrations et de lumière, nos caves esthétiques s'intègrent parfaitement chez vous, quels que soient vos besoins et la place dont vous disposez.
CVP1196 cave de vieillissement, 196 bouteilles
www.climadiff.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Arthur Metz

Éleveur et négociant à Marlenheim

par Valérie Faust

À quinze minutes de Strasbourg, au cœur du vignoble de la Couronne d'Or, Marlenheim est le berceau de la Maison Arthur Metz depuis 1904. Ravissant village pittoresque, Marlenheim est également le point de départ, au nord, de la Route des Vins d'Alsace. L'endroit est à découvrir ou redécouvrir en posant ses valises à l'Hostellerie le Cerf.

Premier acteur du vignoble alsacien, premier viticulteur de Crémant d'Alsace, Arthur Metz a mis en place une stratégie de vinification basée sur la qualité de ses 750 vignerons partenaires et de ses équipements. Une société bien assise, apte à tout gérer elle-même : l'élevage, l'embouteillage, le négoce… La Maison Arthur Metz réunit les huit cépages d'Alsace qui donnent leur nom aux vins : gewurztraminer, riesling, pinot blanc, sylvaner, pinot gris, muscat, pinot noir, Klevener de Heiligenstein ; les cinq appellations : AOC Alsace, AOC Crémant d'Alsace, AOC Alsace Grand Cru, AOC Vendanges Tardives et AOC Sélection de Grains Nobles et des cuvées vieilles vignes, des "vins de gourmandise", des eaux de vie…



La célèbre chapelle de Marlenheim veille sur la vigne.

L'école des vins

Toujours à Marlenheim, Arthur Metz a récemment ouvert (le 12 juin 2008) une Ecole des Vins dispensant des cours pour tous niveaux. De l'apprentissage du vin à sa connaissance, en passant par les différentes étapes de la dégustation, l'approfondissement d'une région, les associations mets et vins… Parmi les thèmes traités : vins et fromages, vins bios, whiskies…

Au sein de cette même école, un caveau de vente de vins à emporter : ceux de la Maison Arthur Metz bien sûr, mais également une sélection de bouteilles venues d'autres régions de France et du monde.

Renseignements école des vins : www.alecoledesvins.fr
Séance de 2 h 30 : 50 € par personne.



École des vins, Arthur Metz.

Petite dégustation entre vins d'Arthur Metz et fromages de Cyrille Lohro

Associer vins et fromages peut relever du casse-tête. On sait d'ores et déjà qu'il vaut mieux éviter le vin rouge auquel le fromage donne de désagréables notes lactées. Le blanc, en revanche, lui sied à merveille. À condition de trouver le bel accord.

Maître fromager et MOF (Meilleur Ouvrier de France 2007), Cyrille Lohro, dont la boutique se trouve à Strasbourg, est un affineur hors-pair. Avec les vins d'Arthur Metz, il a marié quelques uns de ses plus beaux produits.

Alsace 2007

Un vin "caméléon", aromatique et sec, qui convient de l'entrée au fromage. Sa base de sylvaner le rend rafraîchissant et gouleyant, le pinot blanc apporte le gras, le muscat lui donne du fruité, du croquant. Il appelle des fromages un peu acides tels qu'un Chelles-sur-Cher (chèvre cendré de Touraine) crémeux, épais : la vivacité du vin vient nettoyer le palais. *Env. 4,75 € prix départ.*

Riesling Cuvée Michel Léon 2007

La traduction du cépage dans sa plus pure expression. Floral et fruité, le vin se révèle d'une belle fraîcheur en attaque, se terminant par une note citronnée. Sec, d'une bonne structure acide (celle-ci se fondra dans quatre ou cinq ans car la puissance aromatique du vin se sera développée), il épousera un Charolais – dont on aura retiré la croûte pour en supprimer l'amertume –. Dans un accord puissant, le vin se fait le compagnon du fromage jusqu'au bout. *Env. 6 € prix départ.*

Riesling Cuvée Michel Léon Vieilles Vignes 2007

Des vignes vieilles de trente ans donnent ce vin qui, grâce à un Camembert au lait cru, se termine par une finale longue, persistante, harmonieuse, relevée d'une pointe de sel. *Env. 6,75 € prix départ.*

Riesling Cuvée Michel Léon Grand Cru Steinklotz 2006

Produit sur les parties les plus saines de la délimitation géographique "grand cru" pour une expression maximale du terroir, ce vin d'une grande finesse, gras et expressif, dévoile des notes de minéralité, de fruits mûrs, d'abricot sec.
Il faut lui proposer un Etivaz (de la région de Gruyère en Suisse) âgé de 10 à 12 mois. La saveur de ce très aromatique fromage se mélange avec celle du vin dans un corps à corps parfait. Au final, on a même du mal à distinguer le goût de l'un et de l'autre. *8,50 € prix départ.*





Michel Husser et sa charmante épouse.

Klevener-de-Heiligenstein 2007

Cinq communes seulement ont le droit à cette appellation. La saveur forte (crème + sel) d'un Epoisses exhausse l'attaque "sucrée"(10 g de sucres résiduels) de ce grand vin de gastronomie. *Env. 7,25 € prix départ.*

Riesling Sélection de Grains Nobles 2005

Une production confidentielle de la Maison Arthur Metz. Belle concentration aromatique, une touche de citron, typique. Ce vin très moelleux (70 g de sucre par litre) sera évidemment l'allié d'un foie gras mais également celui d'un Roquefort très crémeux. Ce dernier, loin de se soumettre, fait de la résistance. Il se rebelle le bougre et, en finale, a décidé de picoter pour revendiquer ses droits ! *25 € prix départ.*

Arthur Metz
102, rue du Général de Gaulle
67520 Marlenheim
Tél. 03 88 59 28 69 - www.arthurmetz.fr

Le Cerf : Michel Husser détourne le terroir alsacien

À la porte de la Route des Vins d'Alsace, cet ancien relais de poste – devenu l'Hostellerie Le Cerf – est l'histoire d'une famille, d'une lignée de trois cuisiniers propriétaires, fidèles aux herbes du jardin, aux légumes du potager. En 1936, le premier macaron vient récompenser le grand-père. Jusqu'en 1986 : Robert Husser et son fils Michel se partagent alors la lourde tâche des fourneaux et donc, l'aura du second macaron Michelin. Aujourd'hui, Michel Husser vit avec son temps, met à profit ses voyages et expériences professionnelles dans sa cuisine tout en ne négligeant pas son magnifique terroir. Il n'y a rien de pire que d'aller en province pour trouver les mêmes plats, produits et ingrédients qu'à Paris ! Les "grands" chefs des quatre coins de l'hexagone se défaussent en rétorquant que "les locaux" veulent du homard, du bar sauvage ou du Saint-Pierre. Ils sont présents, bien sûr, à la carte du Cerf mais revisités, aux côtés de plats issus de la terre alsacienne : presskopf de tête de veau poêlé en croustille, salade de saison, sauce gribiche ; brochette d'anguille sauvage, escargots du Kochersberg grillés à la plancha, pistou à l'alsacienne ; pigeonneau d'Alsace caramélisé aux épices douces, purée Saint Germain, étuvée de cébettes et chou vert, toast aux abattis, jus simple… Au Cerf, même les Alsaciens exigent que la choucroute de Michel reste à la carte (comme quoi…). D'une rare finesse, elle s'agrémente de :cochon de lait poché et rôti, pied farci, boudin, d'une escalope de foie gras fumé "comme du lard". C'est cela le talent d'un grand chef : exalter les produits de son terroir en les sortant de leur contexte, des recettes basiques. Utiliser ces dernières en les détournant pour les exécuter à la mode perso, de sa région. Comme avec ce baba revu et corrigé : arrosé au vieux Kirsch… Après le dîner, repus et heureux, il nous reste à rejoindre l'une des jolies chambrettes (non-fumeurs), dormir du sommeil du juste sous les poutres et colombages, derrière les rideaux en dentelles…

V.F

Le cerf
30 rue du Général de Gaulle.
67520 Marlenheim . Tél. 03 88 87 73 73
Menus : 39 € (déjeuner), 67 € (clin d'œil au terroir d'Alsace), 85 €, 127 € (tout crustacé, vins compris). Carte : 85 € (hors boissons).



Foie gras frais,
huîtres Marennes Oléron,
carré d'agneau,
noix de Saint Jacques fraîches.

Pour 38 €
vous avez tout compris,
notre apéritif, entrée, plat,
dessert, vin et café.

NOUVEAU DÉCOR

BISTRO **DE BRETEUIL**

3, place de Breteuil 75007 Paris ■ 01.45.67.07.27

BISTRO SAINT-FERDINAND ■ 275, boulevard Péreire 75017 Paris ■ 01.45.74.33.32
BISTRO DE LA MUETTE ■ 10, chaussée de la Muette 75016 Paris ■ 01.45.03.14.84
BISTRO CHAMPÊTRE ■ 107, rue Saint-Charles 75015 Paris ■ 01.45.77.85.06
BISTRO DES DEUX THÉÂTRES ■ 18, rue Blanche 75009 Paris ■ 01.45.26.41.43
BISTRO DU 17ÈME ■ 108, avenue de Villiers 75017 Paris ■ 01.47.63.32.77
BISTRO MELROSE ■ 5, place de Clichy 75017 Paris ■ 01.42.93.61.34

■ ■ ■

LES BISTROS QUI ONT TOUT COMPRIS

Réservation : bistro@bistrocie.fr - Retrouvez-nous sur www.bistrocie.fr

Adeline de Barry

Entre tradition et innovation

par Isabelle Forêt

Bien qu'elle soit arrivée très jeune dans un univers du vin encore machiste, l'enthousiasme d'Adeline de Barry n'a pas pris une ride. Et pourtant, la direction d'un domaine viticole n'est pas une mince affaire… Surtout lorsque l'on est vigneronne et que l'on vit plusieurs vies dans la même journée.



Adeline de Barry, ambassidrice des crus classés des côtes de Provence.

Cru Classé Côtes de Provence occupant pas moins de 50 hectares à Taradeau, dans le Var, le Château de Saint-Martin n'est pas seulement réputé pour ses vins de caractère, plutôt élégants, mais aussi parce qu'il appartient à la même famille depuis 250 ans, et qu'il s'est transmis de mères en filles dès sa création, à une seule exception : le grand-père d'Adeline, le Comte de Rohan Chabot. C'est pour cette raison que la viticultrice varoise a décidé de rendre hommage à toutes celles qui l'ont précédées en donnant naissance à la gamme "Cuvée Comtesse" (rouge, rosé, blanc) constituée de vins issus de vieilles vignes, de 30 à 80 ans d'âge, marqués par leurs assemblages qui reflètent la typicité et l'originalité du terroir du domaine. Ces vins sont également des vins "portraits" à l'image de la personnalité de celles qui ont donné leur nom à ces cuvées.

Des cuvées très féminines

Rigoureuse, précise et passionnée, Adeline de Barry a su adapter une certaine idée du glamour à ses vins, en prenant en compte le plaisir… au féminin. Il n'est donc pas étonnant de découvrir chez elle des vins séduisants, plus particulièrement avec la cuvée "Éternelle Favorite", en rosé. "Imaginez : une femme s'est parfumée, elle passe dans le boudoir, son parfum flotte dans l'atmosphère ! … C'est ça, Éternelle Favorite ! Tout le nez, original et racé (fruit de la passion, chèvrefeuille, pivoine, mandarine) se retrouve en bouche. C'est un vin de tous les instants, à déguster avec gourmandise (à partir de 11,40 €)". Dans la foulée, elle a imaginé et vinifié sa première méthode traditionnelle : "Bulle de Rose", destinée à tous ceux qui aiment les vins qui pétillent comme le Champagne, avec une explosion de saveurs gourmandes en bouche. *(À partir de 8,40 €).*

Présidente du Club des Crus Classés

Les compétences et le dynamisme d'Adeline de Barry ont fait qu'elle a été choisie par ses pairs pour occuper la présidence du Club des Crus Classés des Côtes de Provence qui rassemble, depuis 1997, 14 domaines dont l'objectif est de faire connaître ou mieux connaître cette hiérarchie officielle comme un signe d'excellence et de donner du sens à ce "titre de noblesse". Adeline de Barry a accepté ce défi et elle ne ménage ni les efforts, ni les initiatives, afin de hisser au plus haut les valeurs du patrimoine viticole de la Provence dont elle est une ambassadrice particulièrement convaincante. ■

I.F

Château de Saint Martin
Route des Arcs - 83460 Taradeau
tél : 04 94 99 76 76
www.chateaudesaintmartin.com

C'est en 1933 que plusieurs grands propriétaires évoquèrent la possibilité de classer les crus provençaux. En 1943, un arrêté signé par le préfet régional de Marseille considéra comme crus classés les domaines qui mettaient en bouteille à la propriété après 18 mois de conservation, qui vendaient directement aux consommateurs et qui pouvaient se prévaloir d'une origine antérieure à 1935. Il s'agissait à l'époque de reconnaître les mérites de ceux qui avaient joué un rôle d'avant garde pour faire sortir les vins provençaux de l'anonymat.
Au lendemain de la guerre, les 23 domaines revinrent à la charge pour faire homologuer ce classement qui, en quatre ans, fera l'objet de trois délibérations successives de l'INAO. Au Journal Officiel du 30 juillet 1955, le Ministère de l'Agriculture conférait par arrêté du 20 juillet précédant le titre de "Cru Classé" à 23 domaines et Châteaux de la région. Cet arrêté entérinait les résultats d'une étude technique et rigoureuse portant sur la géologie, la morphologie, l'hydrologie, la pédologie, la climatologie, la qualité du terroir, l'étude des cépages, les rendements, les types de travaux effectués dans la vigne, les types de vinification et la qualité des vins réalisés sur chaque domaine par les experts de l'INAO (géologues, agronomes).

Accessoire

Un tire-bouchon pas aussi performant que ça !

Francis Mesguich a conçu un tire-bouchon électrique qui porte son nom. Imaginé pour faciliter l'ouverture des bouteilles, cet ustensile n'a pas dû être pensé pour ouvrir les mêmes que nous… Testé sur huit bouteilles de vin différentes, présentant tous les types de bouchons, c'est uniquement sur les bouchons des vieux millésimes – un peu mous ou imbibés – qu'il a fonctionné sans problème. En prime, il est bruyant et pas franchement écolo puisqu'il faut plusieurs heures pour le recharger… ■

I.F

Muscat, l'ami des desserts

par Isabelle Forêt

Régal d'explosions aromatiques, de fruits et de fleurs, le muscat produit une émotion immédiate qui en fait le compagnon idéal de pratiquement tous les desserts. Isabelle Forêt a sélectionné dans le vignoble de France quelques uns des meilleurs vins du moment.



Pas toujours évidente, l'association vin et dessert trouve avec le muscat un allié privilégié.

Muscat de Beaumes-de-Venise

J. VIDAL-FLEURY

Marcel Guigal
19, route de la Roche
69420 AMPUIS
Tél. 04 74 56 10 18
Fax 04 74 56 19 19
contact@vidal-fleury.com

Cette maison qui appartient à la famille Guigal produit traditionnellement des muscats à la belle couleur dorée et aux reflets brillants. Ils ont tous une exceptionnelle harmonie avec une palette d'arômes de fleurs et de fruits. Le millésime 2003 est atypique et marqué par une importante maturité que l'on ressent même au nez, mais c'est le 2005 qui nous a le plus séduit par sa finale acidulée, à la fois charmeuse et charnue, et son nez particulièrement fruité.

Accord gourmand : tarte Tatin chaude ou une crème brûlée caramélisée.
. 20,30 € (2005)
. En vente sur le website : www.1855
Chez les cavistes et au domaine.



Domaine de Fenouillet

PATRICK ET VINCENT SOARD

Allée Saint-Roch . 84190 Beaumes-de-Venise
Tél. 04 90 62 95 61 - fax 04 90 62 90 67
www.domaine-fenouillet.fr

Issus des sols argilo-calcaire des communes du massif des Dentelles de Montmirail, les muscats traditionnels sont ici très subtils, élégants avec des arômes très expressifs de fleurs et de fruits où les agrumes et fruits exotiques dominent. Flatteuse, la bouche se montre persistante avec des arômes de raisin muscat.

Accord gourmand: nougat glacé, une tarte aux amandes ou tarte au chocolat
. 11 € (2008)
. En vente sur le site du domaine et chez les cavistes.

Cave des vignerons des Beaumes-de-venise

CUVÉE CARTE OR

Quartier Ravel . 84190 Beaumes-de-Venise
Tél. 04 90 12 41 00 - fax 04 90 65 02 05
www.vignerons-beaumes-de-venise.com

Finesse et puissance résument cette cuvée "Carte Or" très aromatique et flatteuse. Des notes de miel, de fleurs printanières, avec une petite pointe de fruits confits, se laissent deviner au nez. Long, fruité et agréable en bouche, cette cuvée enrobe le palais d'arômes de raisin muscat croquant. À goûter absolument, la nouvelle cuvée "Muscat rosexclusif". Original et féminin, elle donne l'impression d'avoir un bonbon anglais en bouche et laisse des saveurs de groseille, de grenade et de fraises des bois mêlées au raisin.

Accord gourmand : salade de fruits frais d'été, sorbets, mousse au chocolat.
. 9,40 €
. En vente sur le site, épiceries fines, Nicolas

Domaine Durban

FAMILLE LEYDIER ET FILS

84190 Beaumes-de-Venise
www.domainedurban.com

On ne présente plus ce célèbre Muscat élevé à l'abri du mistral en dessous des Dentelles de Montmirail. D'une grande finesse, sa couleur jaune paille accroche le regard, le nez est riche de nombreux arômes qui s'unissent harmonieusement suivant les millésimes, allant du raisin mûr, à la poire compotée, de l'abricot à l'orange confite, de l'iris à la jacinthe avec de jolies notes muscatées qui persistent au palais.

Accord gourmand : mousse de fruits, dôme au chocolat, sorbets oranges sanguines et mandarine.
. 9,80 € (2006)
. En vente dans les Cave Augier, cave Balthazar

Muscat du cap corse

Domaine Giudicelli

Muriel Giudicelli . 20213 Penta di Casinca
Tél. et fax 04 95 35 62 31
muriel.giudicelli@wanadoo.fr

Muriel a concrétisé tous les espoirs qu'elle fondait sur le millésime 2006. Une belle couleur jaune or, avec au nez des arômes fruités de raisins muscat et d'orange, ainsi qu'une pointe de café et d'épices doux. Friand au palais, ce vin exalte des notes puissantes. La finale, onctueuse et acidulée, est légèrement mentholée.

Accord gourmand : pâtisserie Corse, Broccio, flan à la farine de châtaignes
. 14 € (2006) .Vente directe au domaine

DOMAINE GENTILE

Dominique et Jean-Paul Gentile
Olzo
20217 Saint-Florent
Tél. 04 95 37 01 54
Domaine.gentile@wanadoo.fr

Vinifié après une macération pelliculaire à froid et élevé en cuve inox, ce muscat a conservé tout le charme de son fruité. Séducteur à souhait, dominé par les agrumes et le miel, c'est un vrai dessert à lui seul. Fruité, aromatique, il offre un équilibre parfait avec une belle persistance confite en bouche.

Accord gourmand : un moelleux au chocolat noir servi tiède ou des orangettes
. 16,50 € (2007)
. En vente directe au domaine et cavistes

DOMAINE LOUIS MONTEMAGNI

Aurélie Melleray et Louis Montemagni
Puccinasca
20253 Patrimonio
Tél. 04 95 37 00 80
www.clos-montemagni.com

Le plus grand producteur terrien de muscat de l'Ile de beauté a la réputation d'être un perfectionniste au caractère bien trempé et le muscat que nous avons choisi en témoigne. Cette cuvée Prestige s'ouvre sur des arômes de fleurs et donne l'impression d'humer un bouquet de fleurs en été. La bouche est originale avec des notes mentholées discrètes et de miel. L'équilibre des saveurs vient compléter le profil de ce vin dans une finale qui persiste en finesse.

Accord gourmand: un fondant au chocolat ou un Opéra
. 12 € (2006)
. En vente sur le site du domaine

DOMAINE LECCIA
20232 Poggio-d'Oletta
Tél. 04 95 37 11 35 - fax 04 95 37 17 03
www.domaineleccia.com

De magnifiques arômes muscatés très caractéristiques, une pointe de figue, d'abricot et pêches confits en bouche, un soupçon d'arômes de mangue et litchi, beaucoup d'onctuosité et de matière, le tout, enrobé de finesse et de puissance : l'équilibre de ce vin est parfait. C'est un vrai nectar auquel il est bien difficile de résister…

Accord gourmand : une salade de fruits exotiques, dessert au chocolat noir et sorbet mangue
. 17 € (2007)
. En vente sur les salons des vignerons indépendants, en ligne sur le site du domaine et chez les cavistes


Le vignoble de Beaumes deVenise.

Muscat de Saint-Jean de Minervois

DOMAINE DE BARROUBIO
Marie Thérèse et Raymond Miquel
34360 Saint-Jean-de-Minervois
Tél. 04 67 38 14 06
www.barroubio.fr

Voici un muscat à la robe ambrée et pâle, qui s'ouvre sur des saveurs poirées. Un régal de gourmandise au palais qui se prolonge sur une palette d'arômes dominée par l'orange confite. Un vin ample, qui a du corps, de la tenue et qui tapisse le palais de notes délicates très aromatiques.

Accord gourmand: Orangette au chocolat, tous les desserts au chocolat noir.
. 9 € (2005)
. En vente chez les bons cavistes et chez Lavinia, Hédiard

Muscat de Mireval

DOMAINE DU MAS ROUGE
Julien Cheminal
30, chemin de la Poule-d'Eau
34110 Vic-la-Gardiole
Tél. 04 67 51 66 85
www.domainedumasrouge.com

Une attaque qui témoigne d'une parfaite maturité des raisins : on y décèle des notes acidulées, très légèrement mentholées avec ensuite des notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche en bouche. Voici un vin original qui peut surprendre par son caractère très floral, mais très généreux et long en bouche.

Accord gourmand : tarte Tatin aux pommes caramélisées ou dessert aux trois chocolats
. 8 € (2007)
. Dans la grande distribution Auchan, Carrefour

CHÂTEAU D'EXINDRE
Catherine Sicard-Géroudet
La Magdelaine d'Exindre
34750 Villeneuve-les-Maguelone
Tél. 04 67 69 49 77
www.exindre.fr

Ce muscat cuvée "Vent d'Ange" 2007 est une gourmandise à lui seul. Voluptueux avec ses arômes de fruits confits, de cire et miel. La bouche évolue vers la liqueur, elle tapisse le palais de douceur qui persiste sur une note miellée opulente.

Accord gourmand : macarons à la crème d'amande ou à la pistache
. 11,50 € (2007)
. En vente directe au domaine et chez les cavistes

Muscat de Rivesaltes

DOMAINE DES CHÊNES
Alain Razungles
7, rue Maréchal Joffre
66600 Vingrau
Tél. 06 87 70 15 87 - fax 04 68 29 10 91
domainedeschenes@wanadoo.fr

Un vin "bichonné" par un œnologue de talent, ne peut donner que de bonnes choses. C'est le constat que l'on fait en goûtant au millésime 99 de ce muscat que nous vous encourageons à dénicher… véritable liqueur de fleurs des îles et de banane antillaise en bouche, il offre en final une note d'agrumes bien agréable. Le 2005 est plus classique, plus sur la minéralité, il évolue vers les agrumes, le buis et la cire d'abeille. On note également une petite note mentholée avec beaucoup de puissance qui lui confère une certaine élégance et beaucoup d'intensité. Bel équilibre !

Accord gourmand : une soupe de fruits exotiques avec de la menthe fraîche
. 9,70 € (2006)
. En vente sur : www.1855.com
Chez le caviste : l'Avant Gout, 37 rue Bobillot . 75013 PARIS

DOMAINES CAZES
4, rue Francisco Ferrer
66602 Rivesaltes
Tél. 04 68 64 08 26
info@cazes.com - www.cazes-rivesaltes.com

Le plus grand vignoble de France convertit en culture biologique et biodynamie. Le nez est un enchantement et séduit par ses senteurs de fleurs et de fruits. La bouche révèle une douceur délicate, un moelleux parfait, tout en finesse. Des vertus qui persistent longtemps en bouche où dominent des saveurs de fruits confits (mandarine), qui laissent une bouche riche, persistante et fruitée. Tous les Muscats de ce Domaine sont éblouissants, si vous arrivez à dénicher le millésime 1994 précipitez-vous pour l'acheter.

Accord gourmand : macarons au chocolat, à oser sur des îles flottantes, une crème vanille
. 11,50 € (2005)
. Vente sur le site, au domaine et chez les cavistes

Champagne
Dunoyer de Segonzac : un nouveau Champagne !

Né de la rencontre entre Philippe Dunoyer de Segonzac (un passionné qui a créé sa marque de Bordeaux en 1985) et de Mauricette Mordant, ce nouveau Champagne haut de gamme a tout pour séduire les amateurs de bulles fraîches et racées. Issu d'un approvisionnement de qualité particulièrement respectueux de l'environnement et d'un élevage à la fois traditionnel et méticuleux, ce Champagne très peu dosé se distingue par sa fraîcheur et une élégance franche qui surfe sur la légèreté. Idéal à l'apéritif, c'est un vin de plaisir qui laisse le palais frais et apte à d'autres dégustations. Un nom à retenir…

En vente chez "Terres d'Apéritifs". 7, rue le Marois 75016 Paris et 15, rue d'Auteuil 75016 Paris ou sur le site www.vin-dunoyerdesegonzac.com Entre 30€ et 38€



Lirac
Antarès 2006 : la belle surprise

Cela fait cinq ans déjà que Philippe Faure-Brac s'investit dans cette propriété de 30 hectares (AOC Lirac et Appellation Côtes du Rhône Villages) créée en 1967 par Jean Duseigneur… Et, forcément, tout le monde en parle ! Il faut dire que ce vignoble, conduit en bio-dynamie depuis 2004, donne désormais naissance à des vins qui révèlent la meilleure expression du terroir. À vérifier avec la cuvée Antarès 2006 issue d'un assemblage de 60% de Grenache, 20% de Syrah et 20% de Mourvèdre. D'une couleur rouge grenat profonde, ce vin exprime au nez des notes de fruits à noyaux comme la cerise, des touches subtiles de poivre blanc et de violette. La bouche est équilibrée et les tannins élégants. Un très joli millésime à déguster dès aujourd'hui (mais on peut le garder six ans) sur une terrine de viande et volaille, sur des grillades ou sur un filet de rouget et tapenade.

La cuvée Antarès Lirac 2006 est vendue chez les meilleurs cavistes au prix de 9,9€ environ.

Minervois
Notus by Abbotts

La cuvée Notus 2006 comblera d'aise les amateurs de syrah et de sensations fortes. Issu d'un vignoble situé au cœur de l'Appellation, ce vin élevé 14 mois en fûts de chêne (80% de fûts neufs) fait dans l'intensité sans complexe : la robe, le nez – avec des aromes complexes de fruits rouges marqués par la mûre et les épices et la bouche. Cette dernière se révèle massive et puissante (15 degrés !) et laisse éclater les saveurs avec un fruité marqué par la vanille et l'élégance. Un beau vin que vous vous amuserez à confronter à des desserts chocolatés… Un peu cher, c'est dommage.

Vendu chez les meilleurs cavistes, 48€ environ.

Vodka
Oval, l'originale

Les amateurs de vodka seront surpris par cette création qui se passe parfaitement de glaçon. Issue d'un procédé innovant qui a nécessité dix années de recherches et qui consiste à traiter séparément l'eau purifiée et l'alcool de blé, l'Oval 42° est parfaitement équilibrée et digeste, d'une grande douceur et étonnamment dense. Au nez comme en bouche, des aromes subtils de céréales donnent le ton. À déguster entre 14 et 15°C. Une vraie réussite.

42€ chez les cavistes



Christian Danielou, un des meilleurs producteurs de cidre de Bretagne.

Vin de Pays du Var
Un joli rosé

Situé à Nans-les-Pins dans le Var, le domaine Triennes exploite 46 hectares de vigne en culture raisonnée. Le rosé 2008, issu d'un pressurage direct et d'une macération pelliculaire à froid de quelques heures, présente une robe d'une rare clarté. Elaboré principalement à partir de Cinsault, il se montre particulièrement aromatique, avec un nez marqué par les fruits rouges et la guimauve. Ce vin offre en prime une bouche ronde, élégante et pleine de fraîcheur. Du beau travail !

Triennes 560 route Nationale. 83860 Nans-les-Pins Tél. 04 94 78 91 46

Bretagne
Le pommeau à redécouvrir

Les vrais amateurs de cidres – du doux à l'extra brut- ont tous entendu parler du Pommeau, cet alcool élaboré à partir des meilleures variétés de pommes à cidre, mais le connaissent-ils vraiment ? Vin de dessert évident, mais également apéritif original et digeste (qui titre entre 16 et 18°), cette spécialité bretonne (et normande) se distingue par sa couleur ambrée et laisse s'exprimer, suivant son âge, des arômes de fruits confits, de pruneaux ou bien de fruits secs, de noisette et de miel assez singuliers. Obtenu à partir d'un mélange de moult de pommes à cidre et d'eau de vie de cidre vieillie en fût de chêne, il s'agit d'un produit du terroir authentique où la variété des pomme uti-

lisée joue un rôle non négligeable. La température idéale pour en apprécier tous les arômes est de 8 à 10°. Pendant le repas, le Pommeau accompagne également harmonieusement un foie gras, des huîtres chaudes ou du melon. Nous en avons sélectionné deux, mais il y en bien d'autres qui, sous le label "Pommeau de Bretagne" méritent d'être dégustés : il s'agit du Pommeau produit par la cidrerie François Séhédic, qui, issu de pommes à cidre de variétés anciennes propres au terroir breton (Pays de Fouesnant certifié Agriculture Biologique) présente des parfums assez surprenants qui persistent en bouche. La bouche est nette, le fruit n'est pas dominé par l'alcool, mais davantage par des notes de miel très agréables. Ce Pommeau a obtenu une médaille d'or Paris 2008 au Concours Général Agricole. Vous pouvez également vous orienter vers le Pommeau de Bretagne du Manoir de Kinkiz, qui offre également une palette d'arômes qui étonne et donne envie de poursuivre l'exploration vers des alcools plus puissants, comme le Lambig ou la Fine de Bretagne. Deux très beaux produits "initiatiques".

Manoir du Kinkiz Ergué-Armel
29000 QUIMPER . Tél. 02 98 90 20 57

Cidre Séhédic Ty Glas
29940 La Forêt Fouesnant
Tél. / Fax : 02 98 56 85 18
www.cidre-sehedic.fr



Gevrey-Chambertin.

Champagne

Le rosé Apanage de Pommery

C'est en grande pompe que Nathalie et Paul-François Vranken, président des champagnes Pommery, ont célébré l'arrivée de Rosé Apanage. Présentée autour d'une visite des splendides crayères où sont exposées actuellement les "œuvres" de 27 artistes contemporains et d'un superbe dîner interprété par Yannick Alléno (Le Meurice), le Rosé Apanage, au rose très pâle, a fait bonne impression. "Son rose pâle est la caractéristique de nos champagnes rosés", souligne Thierry Gasco, neuvième chef de cave de la Maison Pommery à l'origine de cette cuvée. La bulle est d'une grande finesse, le nez, franc, dégage des arômes de petits fruits rouges tandis que la bouche, équilibrée, fraîche et élégante en redemande. V.F

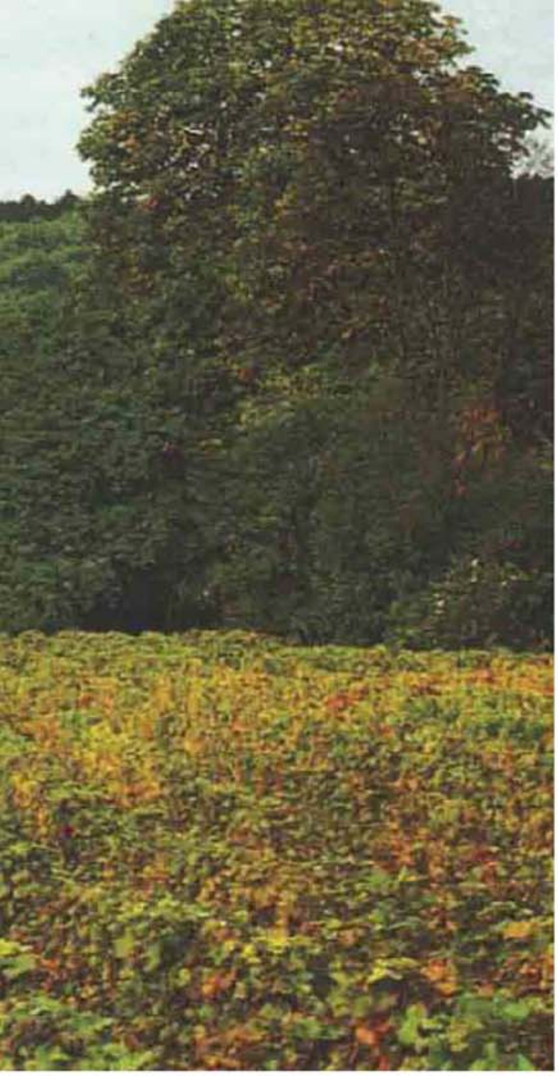
Env. 60 € chez les cavistes à partir du mois d'avril 2009.



Bourgogne

Une vigne gallo-romaine à Gevrey-Chambertin

Gevrey-Chambertin, à 12 km de Dijon, est célèbre dans le monde pour ses vins de Bourgogne. La viticulture y remonterait à l'époque gallo-romaine. C'est la conclusion des fouilles de l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap), au lieu dit "Au dessus de Bergis". Menée en collaboration avec les chercheurs du laboratoire ARTeHIS (CNRS/Ministère de la culture et de la communication/Université de Bourgogne), cette fouille a révélé 316 fosses rectangulaires alignées sur 26 rangs, interprétées comme des vestiges d'une vigne du Ier siècle de notre ère. Près de 12000 m² ont été fouillés à l'été 2008, sur prescription de l'État (DRAC Bourgogne) avant l'agrandissement d'une zone pavillonnaire prévue par la municipalité de Gevrey-Chambertin. Le chantier, divisé en deux secteurs,



a livré une série de vestiges en creux (fosses, trous de poteaux et fossés) de différentes périodes. Pour l'époque gallo-romaine, une zone de plus de 6 000 m^2 était couverte de plus de 300 fosses alignées en rangs régulièrement espacés et entourées d'un fossé périphérique continu. Les fosses de Gevrey-Chambertin sont les premières traces de plantations de vignes de l'époque gallo-romaine découvertes en Bourgogne. Elles sont entourées de nombreux vestiges archéologiques de la même période : villas, habitats, mausolée, sépultures, sur la partie orientale de la commune et à proximité du site. Elles confirment l'intérêt, dès l'Antiquité, pour la vigne et le vin dans la région, intérêt déjà connu par de nombreuses représentations qui sont conservés au musée d'archéologie de Dijon.

Art et vin

Les Bib'Art de Puech Haut

L'initiative est originale, joyeuse et légitime. Cela fait quelques années en effet que Gérard Bru, propriétaire inspiré du domaine de Puech Haut (Languedoc), envoie la totalité du contenu d'une barrique à un artiste, et, qu'en échange, celui-ci lui retourne l'objet "habillé" selon son inspiration. Une centaine d'œuvres originales et atypiques ont ainsi vu le jour pour constituer une véritable collection signée Di Rosa, Ben, Moya, Clément (...) visible au domaine ou lors d'expositions. On apprécie qu'il ait choisi aujourd'hui d'éditer quelques unes de ses barriques à l'identique (35) sous la forme petites barriques en tôle peinte, estampillées et numérotées et qu'il offre ainsi aux amateurs la possibilité de collectionner ces œuvres souvent ludiques et colorées. À découvrir en plusieurs versions de contenu (cinq litres en AOC ou vin de pays en rouge, blanc, rosé) et à conserver ensuite. C'est l'autre bonne idée de ses séries limitées qui, une fois leur contenu dégusté, s'ouvrent pour jouer les cache-pots, corbeille, fourre tout, barrique à malices ou tout simplement objet de collection. Notre préféré : le Bib'Art contenant le "Benjamin de Puech Haut", un joli rouge profond, jeune, fruité et souple en bouche élaboré à partir de Syrah, Grenache et Mourvèdre.

AOC : 28€ chez les cavistes.
VDP : 18€ en grande distribution
Numéro consommateurs : 04 99 62 27 27







Coup de gueule

Rosé, le coupage autorisé déclenche la colère des producteurs français.

Il a fallu vingt ans pour apprendre aux français que le rosé n'était pas un vin issu d'un assemblage de rouge et de blancs. Une communication qui n'a plus aucun sens aujourd'hui puisque, depuis le 27 janvier, Bruxelles a donné l'autorisation aux vignerons d'élaborer des vins rosés en coupant des vins blancs et des vins rouges. Cette pratique, jusqu'ici interdite en Europe, déclenche, on le comprend, la colère de nombreux viticulteurs en Provence, première région productrice de rosé de qualité.
Les pays membres de l'Europe ne comprennent pas la réaction de la France qui s'est manifestée – on se demande pourquoi – tardivement après l'acceptation des applications oenologiques de la nouvelle OCM. Bruxelles veut positionner nos rosés au même niveau que ceux du nouveau monde. C'est scandaleux pour la Provence qui investit depuis des années pour améliorer la qualité et la confusion qui s'annonce promet d'être très dommageable. Il est malheureusement trop tard pour revenir sur ce vote... A la demande de la France, une nouvelle règlementation sur l'étiquetage des vins rosés va être proposée au Parlement. Cela sera-t-il suffisant ?

I.F

Corse

"En 2008, les rosés sont particulièrement réussis"

En écho à notre enquête sur les tables Corses de Paris, Olivier Poussier – Meilleur Sommelier du Monde 2000 – a choisi de vous présenter une sélection de vins issus de l'île de Beauté. Un choix sûr et sans concession.

La Corse est un vignoble complexe qui s'étend sur 7000 hectares répartis de la façon suivante : 31% en AOC, 59,2% en vin de pays de l'île de beauté et 8% seulement en vins de table. Deux grandes influences caractérisent les vins de l'île de Beauté : un climat semi- montagnard (il y a plus de vingt sommets à plus de 2000 mètres !), et, comme pour toute île, une influence maritime qui ventile ce climat chaud et méditerranéen. La totalité du vignoble est installée sur un socle granitique plus ou moins profond, recouvert de veine argileuse ou de sable. La plaine orientale est plus fertile. Dans le secteur du Cap Corse, le schiste est présent. L'appellation Patrimonio est le seul secteur argilo-calcaire de L'île. Toutes ces conditions pédoclimatiques, conjuguées à une diversité variétale importante, en font un vignoble qui possède une vraie personnalité. Les vins blancs ne représentent que 10,1% de la production de l'île, mais ils ont, à mon avis, le plus gros potentiel. Les rosés restent bien entendu majoritaires (49,7% de la production) et, dans ce domaine, une sélection s'impose. Les vins rouges viennent en deuxième position avec 40,2% de la production. Le millésime 2008 s'inscrit comme une année de qualité, pour les vins blancs et rosés. Les vins blancs sont dotés, pour les meilleurs d'entre eux, d'un joli potentiel aromatique combiné à une harmonie gustative intéressante. La belle acidité du millésime donne des vins fringants et digestes. Les rosés sont particulièrement réussis. Dotés d'une jolie robe, ils sont surtout juteux dans l'expression du fruit, et cela quels que soient les cépage dominants.



La totalité du vignoble Corse est installée sur un socle granitique plus ou moins profond.

Le bon support acide et fraîcheur, permet de leur donner ce coté scintillant et gourmand qui les distinguent aujourd'hui. Les vins rouges sont beaucoup plus hétérogènes. Le climat assez frais qui a marqué ce millésime et les retards de maturité obtenus au cour de ce cycle végétatif capricieux, n'on pas permis à toute les variétés de raisin rouge d'arriver à complète maturité physiologique. Tout cela génère forcément quelques traces de végétal dans les arômes et les saveurs. Un tri s'impose. Les vignerons les plus respectueux des rendements se trouveront favorisés. ■

Olivier Poussier

Blancs

Vin de Corse Calvi

Clos Culombu Prestige 2008
Etienne Suzzoni

Les blancs de ce domaine restent d'année en année une valeur sure de la Balagne. Installé sur les collines de Lumio, le vignoble du Clos Culombu domine la Baie de Calvi. La cuvée Prestige, en blanc, est issue d'une veine argileuse sur un socle granitique. Le cépage Vermentino trouve ici les bases d'une parfaite maturité, sans stress hydrique. Le 2008 est séduisant sur des notes de fruits intenses, également des notes de fleurs blanches conjuguées à des nuances de fruits jaunes, comme la pêche de vigne. Tout ceci en fait un vin flatteur. La bouche ample est soutenue par une belle fraîcheur minérale qui donne à ce vin une persistance de qualité. 6€70

Clos Culombu Chemin de San Petru 20260 Lumio
Tél : 04 95 60 70 68 . fax : 04 95 60 63 46
mail : Culombu.suzzoni@wanadoo.fr

Patrimonio

Domaine d'E Croce 2008 Yves Leccia

Yves Leccia a refondé un domaine il y a quelques années. Installé sur le village de Poggio d'Oletta, il possède désormais un vignoble comprenant les deux géologies : argilo calcaire et schistes. Le Patrimonio blanc 2008 séduit par ses expressions fruitées et épicées et sa palette complexe sur des nuances d'ajonc et d'abricot. La bouche est dotée d'un bon gras et d'un bon volume. Elle est relayée par une belle fraîcheur. L'ensemble possède ce "peps" si important pour gérer le support alcool. Voici vin sérieux qui possède un bon potentiel de bonification dans le temps. 13€40

Domaine D'E Croce Lieu dit Morta Piana
20232 Poggio d'Oletta
tél /fax : 04 95 30 72 33
mail : leccia.yves@wanadoo.fr

Vin de Corse blanc

Clos Venturi 2008

Le Clos Venturi est une parcelle dépendant du domaine Vico situé à Ponte Leccia. Ce clos est un terroir bien précis de six hectares situés entre 300 et 400 mètres d'altitude. Cette particularité permet de favoriser l'amplitude thermique entre le jour et la nuit, ce qui permet au raisin de mûrir dans des conditions favorables, sans brûler les acidités. Vinifié en cuve et élevé sur ses lies, le vin est intense et présente des nuances d'agrumes et de fleur blanche. La bouche est tendue par une belle acidité. 11€39

Domaine Vico Clos Venturi Route de Calvi
20218 Ponte Leccia
Tél. 04 95 47 32 04 . fax : 04 95 30 85 57
domaine.vico@orange.fr



Vin de Corse Calvi

Vignola 2008 Bernard Renucci

Bernard Renucci est un vigneron méticuleux qui a repris le domaine familial en 1991. Adepte du travail des sols et d'une culture propre, il produit des vins qui atteignent dans chaque couleur un niveau remarquable. La cuvée Vignola 2008 est issue de Vermentino récolté sur le village de Feliceto. Vinifié en cuve avec une légère macération pelliculaire, ce vin s'exprime avec un joli potentiel aromatique sans exubérance, la bouche associe puissance et fermeté, et la rétro des saveurs est persistante sur des saveurs de fruit jaune bien mûr. 6€80

Domaine Bernard Renucci 20225 Feliceto
tél. : 04 95 61 71 08 . fax : 04 95 38 28 74

Rosés

Vin de Corse Calvi

Domaine Camellu 2008 Bernard Villanova

Bernard est un petit vigneron de Balagne qui exploite 4 hectares de vignes sur le village de Calenzana. Un travail traditionnel de la vigne, une vinification classique loin de toute technicité fermentaire, permettent à ce domaine de faire un rosé 2008 juteux, épicé. Un vrai rosé de repas (issu de pur Nielluciu), corsé, mais avec un fruit franc et une texture qui a gardé ce coté gouleyant. 5€

Domaine Camellu 20214 Calenzana
Tél. 04 95 33 34 12 . fax : 04 95 33 37 02
mail : camellu@wanadoo.fr

Patrimonio

Rosé 2008 Domaine Giudicelli

Muriel Giudicelli a repris ce domaine en 1998. La totalité de sa production est en culture bio depuis la vendange 2006. Le rosé 2008 séduit par sa franchise : loin de tous les arômes tecno et amyliques, vinifié en levure indigène, il se caractérise par un fruité bien marqué, épices et fruits rouges. La bouche arbore une matière concentrée tout en restant très séduisante. 6€90

Domaine Giudicelli 20232 Poggio d'Oletta
Tél. 04 95 35 62 31

Vin de Corse Calvi

Fiume Seccu Domaine d'Alzipratu

Installé sur les contreforts du Montegrossu, ce domaine dirigé par Pierre Acquaviva bénéficie d'un climat plutôt frais. Le Rosé 2008 est doté d'une belle intensité. Il offre une palette gourmande où le fruit et les arômes spécifiques du cépage sciaccarellu dominent. La Bouche est de demi puissance, la trame reste fraîche et désaltérante. 6€80

Domaine Alzipratu Pierre Acquaviva 20214 Zilia
Tél. 04 95 62 75 47 . fax : 04 95 60 32 16
mail : alzipratu@wanadoo.fr

Bière : du comptoir à la table

par Michel Dovaz

La bière est universelle, comme le vin. Plus que le vin, puisqu'on en boit davantage. C'est une roturière, bien que son arbre généalogique prenne racines du coté de la Mésopotamie il y a quelque 9.000 ans, bien que sa parentèle soit illustre : le pain et le whisky et bien que la bière soit considérée comme la plus ancienne boisson du monde.



Dans les coulisses d'une brasserie….

Le vin peut-il briguer une telle antériorité ? On n'en saura jamais rien, mais bière et vin ont suivi des chemins si parallèles et si proches qu'on a l'impression de raconter la même histoire. Au moins durant des siècles, sinon des millénaires. Tous deux naissent du hasard, le vin de raisins oubliés qui fermentent, la bière de pain humide abandonné au fond d'un récipient et qui fermente (on a appelé la bière "pain liquide"). Tous deux naissent en des temps proches, au moment de la sédentarisation des populations qui inventent l'agriculture, c'est à dire la sélection des céréales et des plants de vignes (cépages). Bière et vin, dès leur naissance sont des breuvages "magiques", c'est à dire des euphorisants (alcool), les religions, quelles qu'elles soient s'emparent de ces boissons mystérieuses qui deviennent des offrandes aux dieux et déesses – on leur prête des pouvoirs d'immoralité et on les retrouve dans les tombeaux des puissants pour les accompagner dans leur voyage vers l'au-delà. Dans les tombeaux des pharaons, alors que la bière est très présente en Egypte, le vin a éclipsé la bière.
Dans le tombeau de Toutankhamon, l'un des rares à n'avoir pas été pillé, on a découvert 26 amphores ayant contenu du vin, dont sept provenaient des vignobles du pharaon, car l'Egypte, du moins le delta du Nil, surtout à l'ouest est productrice de vin. Si les rois sont propriétaires de vignobles et de chais, ils ne sont pas brasseurs, la bière poursuit sa progression en volume mais a perdu le contact avec la haute société. Désormais, les chemins de la bière et du vin se séparent, le vin occupe la table des nantis, on l'associe aux mets alors que la bière se cantonne aux comptoirs. Ces situations s'accentuent car les pays de vignobles deviennent "civilisateurs" : la Grèce, Rome, puis la France, et s'accentuent encore lorsque les chrétiens choisissent le vin pour symboliser le sang du Christ.

Et la bière ?

Elle est la vrai "boisson de soif", elle poursuit son développement dans les pays producteurs de vins et plus encore dans ceux qui n'en produisent pas, le nord de l'Europe par exemple.
Elle a évolué, comme le vin. Du "pain liquide" de ses origines, plus proche d'une soupe que d'une boisson, à peine fermentée, la filtration l'éclaircit, le maltage augmente sa teneur en sucre fermentescible alors que, comme le vin, des aromatisations de toutes sortes (épices, fleurs, baies, fruits) agrémentent bières et vins édulcorés au miel, car dans l'antiquité on adore les boissons sucrées. Les Celtes, eux aussi ont inventé ou imité la bière, ils l'appellent "cervoise". Peu après naissent les "bières d'abbaye". Charlemagne encadre la profession de brasseur et survient le plus important : le houblon, prôné par une abbesse, Hildegarde de Bingen au début du XII[e] siècle. Cette aromatisation (par les fleurs femelles - 2gr/l) était parfaite, amertume et acidité équilibraient un excès de douceur, de plus le houblon, riche de 150 huiles essentielles ajoutait une complexité nouvelle et, cerise sur le gâteau, son efficacité antiseptique lui donne un pouvoir conservateur. Dès 1857 vins et bières bénéficient des travaux de Pasteur. Curieusement, les brasseurs sont mieux équipés que les vinificateurs, c'est pour cela que les premières cuves de vinification permettant de réguler la température sont achetées dans des brasseries ! Après la guerre, le vin entre à l'université, des facultés d'œnologie s'ouvrent sur les cinq continents, alors que la bière, sans doute trop "populaire", sans doute pas assez coûteuse, semble indigne des amphithéâtres. Elle est pourtant objet d'études, le mot "bièrologie" est parfois usité. Seuls les ignares pensent que toutes les bières naissent du même moule, de la même élaboration, que les notions d'assemblages et de terroirs sont le monopole du vin et qu'une bière se boit, mais ne se déguste pas.

Des bières spéciales et des mets raffinés

Au XXI[e] siècle, la bière n'a pas dit son dernier mot, elle réserve des surprises : récemment, à New York une dégustation de 25 bières spéciales, voire très spéciales, a été organisée par trois spécialistes, dont le "food writer" du New York Times. Toutes ces bières connaissent un élevage dans le bois, comme de très nombreux vins, toutes ont un degré alcoolique important (14 d'entre elles "pèsent" entre 10 et 15°) les rapprochant des vins et peut-être – la question est posée – leur permettant une fonction "gastronomique", entendez par là d'accompagner les mets d'un repas, nous y reviendrons. Lors de cette

Types de bières :

. **Blanche** *(4,4°-7°)*
Malts pales, froment, bléa,
apéritif.
servie fraîche (4°-6°).

. **Blonde** *(4,4°-5,5°)*
Malts blonds,
apéritif,
servie fraîche (4°-6°).

. **Blonde spéciale**
(plus de 5,5°)
Malts blonds grillés,
tous usages,
servie à 6°-8°.

. **Ambrée** *(4,5°-8°)*
Malts grillés et torréfiés,
tous usages,
servie tempérée (8°-9°).

. **Brune** *(4,4°-8°)*
Malts brun très torréfiés,
tous usages, souvent de table,
servie à 10°.

. **Spéciale, artisanale**
environ 5° à 15°
souvent épicée ou aromatisée,
tous usages, avec des mets,
servie tempérée (9°-13° et plus).

. **Bière de garde**
Fortuvent belge,
fermentation haute.

. **Lambic**
Fermentation spontanée (Belge).

. **Gueuze** *(geuze)*
Lambics assemblées (Belge).

. **Kriek**
Aromatisée aux cerises (Belge)..

. **Stout**
Brune, malts très torrefiés,
fermentation haute.

. **Impérial stout**
Stout extra forte.

. **Irish ale** – *red ale*
Rouge, maltée,
fermentation haute.

. **Old ale**
Brune, forte, 6° et plus,
fermentation haute.

. **Pale ale**
Blonde soutenue,
fermentation haute.

. **Barclay wine**
Extra forte.

. **Bitter**
Marquée par le houblon.

. **Bock**
En France : très légère (3,3°-3,9°)
en Allemagne : extra-forte,
généralement brune,
plus de 6°, fermentation basse.

. **lager**
Blonde ou brune,
fermentation basse.

. **Pils-pilsner**
Blonde houblonnée,
environ 5°,
fermentation basse.

. **Kwas**
Bière de seigle (Europe de l'est).



Brune, blonde ou rousse, la bière à table offre une multitude d'associations possibles.

Le maltage

Le maltage a pour but de transformer l'amidon en sucre fermenté et soluble. Pour cela on provoque la germination du grain (trempé 6 jours à 13°), puis on l'interrompt (touraillage, séchage à l'air chaud). Le malt est obtenu. Il est concassé et noyé dans deux ou trois fois son volume d'eau chaude (emplâtage), c'est un moût. Les céréales concernées sont l'orge (surtout), le seigle, le froment, l'avoine.

dégustation, une constante s'est imposée : dans une bière, le boisé ne doit jamais être décelé, l'influence du bois ne peut être que complètement fondue, en quelque sorte inidentifiable. Une seule bière a été éliminée pour son boisé-vanillé non intégré. La bière classée première, quoique européenne est une parfaite inconnue. Elle vient de Suisse, de la Brasserie des Franches-Montagne, étiquetée Abbaye de Saint Bon-Chien, millésime 2006. Une bière brune foncée et brillante, épicée, biscuitée, crémeuse et complexe (fermentation haute, double fermentation, non filtrée, non pasteurisée, élevage dans un ou plusieurs tonneaux usagés de pinot noir, cabernet, rhum, etc.)
Prix de vente aux USA : 35$, en Suisse 16 F.S la bouteille de 0,75 l.
La seconde bière classée est américaine (10°), la troisième est belge : Petrus Aged Pale (7,5°) etc.
Les curiosités "bièristiques" ne s'arrêtent pas là, rendons nous en Italie, le pays aux 200 micro-brasseries, dans le Piémont, patrie du Barolo pour rencontrer Théo Musso, brasseur, hôtelier, restaurateur et sommelier à la Casa Baladin, à Piozzo. Il entend démontrer dans son restaurant qu'une cuisine raffinée se marie idéalement aux bières qu'il produit : avec des raviolis farcis de pointes d'asperges et de potimarrons il sert une "golden ale" fermentée avec des levures destinées aux vins et laissée quatre ans dans sa bouteille afin que la touche oxydative la complexifie, la nuance de douceur de la bière se marie au potimarron. Avec le filet de sanglier épicé servi avec un chutney au gingembre Théo Musson propose sa Xyauyu, une pur malt de 14°, âgée de 3 ans, fruitée, ronde, pleine, au nez de sherry.(style Barney wine) Il n'est pas jusqu'au dessert où la bière ne joue pas sa partie : la crème framboisée au yaourt convient à l'Elixir, pur malt de 10°, tout en fraîcheur et en subtilité. Toujours dans le Piémont, une halte à Chieri, à la Brasserie Birifico Grado Plato, s'impose. Les menus avec bières sont sympathiques mais passons directement au dessert : une glace à la vanille arrosée d'un sirop de bourgeons de pins et à une bière "maison" : la Chocarrubica, très soignée (7°, avoine malté, houblon de Bavière-hallertau-, fève de cacaoyer Vénézuélien et caroube de Sicile (la caroube que Guy Martin met dans sa soupe au chocolat au Grand Véfour), une bière non filtrée, non pasteurisée, unique, explosive, étrange, longue en bouche. ■

Michel Dovaz



La bière est universelle, comme le vin

Hors d'œuvre :	ambrée houblonnée (belge)
Tapas :	gueuze
Charcuteries légères :	lager dorée, blanche
Charcuteries relevées :	lager brune
Viandes fumées :	lager fumée
Salade :	au vinaigre de malt avec une pale ale
Moules marinières :	gueuze
Fruits de mer :	porters, stouts
Poisson :	pilsner
Poulet :	maltée, douce et épicée
Waterzoï de poulet :	gueuze
Porc :	rich red ale, éventuellement fumée
Agneau :	de garde, style Jeanlin
Bœuf :	pale ale
Fromages :	bières d'Abbaye
Fromage piquants :	bières acides, lambic
Dessert :	lambic aux fruits
Chocolat :	stout
Digestif/Cigare :	Brune-lager extra-forte, barley wine

Pour ceux qui pratiquent l'art culinaire, ils peuvent consulter les deux ouvrages suivants :

Sonia Ezgulian - La bière, dix façons de l'apprécier
Les Editions de l'Epure - 6.5 € - (10 recettes pour 10 bières)

A table avec Leffe - (36 recettes de cuisine à la bière de J.C. Ansanay-Alex)
Editions du Quesne – 23 €

lecoq gourmand
Le meilleur de la France

Directeur de la rédaction
Bruno Lecoq

Rédactrice en chef
Valérie Faust

Ont collaboré à ce numéro
Gilles Pudlowski, Perico Légasse, Jean-Claude Ribaut, Michel Dovaz, Olivier Poussier, Isabelle Forêt, Bernard Van de Kerkhove, Christian Bernet, Jean-Jacques Depaulis et Paul Wermus.

Direction artistique, maquette
Sophie Afchain
Tél. 01 43 57 94 57 . safchain@free.fr

Impression
m.arts-graphiques@wanadoo.fr
(imprimé en Italie)

Vente au numéro
Perspectives presse, Torsten Held.
Tél : 01 39 85 23 15

Distribution
Transport Presse

Régie publicitaire : soniadupuis@free.fr

Directeur de la publication
Lina Scicard

Directeur gérant
Bruno Lecoq

N° de commission paritaire : en cours

Dépôt légal : avril 2009
Lecoq Gourmand est une publication trimestrielle de Lecoq Gourmand, SARL au capital de 82000 €

22 rue de Navarin . 75009 Paris
Tél. 01 46 61 88 84
lecoqgourmand@orange.fr



Des chefs très motivés pour une manifestation couronnée de succès.

Théoule-sur-mer

Le culte de la gastronomie "marine" : ça marche !

La preuve… avec le succès de la 12ème Kermesse aux poissons

La 12ème Kermesse aux poissons qui s'est déroulée à Théoule-sur-Mer, dans les Alpes-Maritimes, durant tout le mois de février dernier, n'a pas connu la crise !
Rarement, depuis son lancement par le néo-Théoulien Peter Van Santen, Consul de Hollande très impliqué dans cette ancienne cité de pêcheurs azuréens, cette manifestation culinaire thématique n'aura connu un tel succès.
Sept restaurateurs locaux et plusieurs vignerons des Côtes de Provence y ont participé pour le plus grand plaisir de centaines de gourmets, ravis de n'hésiter qu'entre deux formules (mini ou grande Kermesse, de 40€ les quatre plats à 69€ les huit plats) et de n'avoir ici aucun autre choix que celui des poissons et des produits de la mer.
Notre magazine Lecoq Gourmand, particulièrement séduit par cette opération de gastronomie "marine" au long cours, n'a pas manqué d'en soutenir l'organisation… dans une édition régionale gratuite, distribuée à 5.000 exemplaires. Cela s'inscrit, indubitablement, dans notre vocation affirmée de valoriser "le meilleur de la France" !

Nous félicitons l'Office de Tourisme de Théoule-sur-mer, coordonnateur de l'évènement, d'avoir maintenu ce (bon) cap dans la houle "ambiante"… et tenons à mettre en vedette, dans le casting de cette 12ème Kermesse :

. Eric Black et son chef Xavier Vannier (un transfuge de l'African Queen de Beaulieu) qui ont su outrepasser leur cuisine traditionnelle provençale "pour faire chanter les sirènes dans leurs assiettes gourmandes"

Restaurant "Sur la Place",
Place du Général Bertrand à Théoule-sur-Mer
Tél 04 92 97 63 14

. Le couple Giunta, qui avec la complicité du Chef Ignazio, ont réussi à faire oublier leur origine stéphanoise en proposant à leur clientèle, favorablement étonnée : Marmite du pêcheur, Dorade champagnisée et poissons feuilletés aux fruits rouges en sorbet

Restaurant "Palazzo Beach", Avenue Charles Dahon à Théoule-sur-Mer – Tél. 04 92 97 17 97



Philippe Roudière du restaurant Chez Philippe.

. Didier et Esther, les incontournables maîtres de céans du "Bistrot de la Rague" (fief de la colonie hollandaise) qui, avec modestie et talent (la marque des professionnels), ont réussi à donner au Port du même nom (entre Théoule et Mandelieu) la réputation d'une véritable petite Mecque Française, maritime et gourmande.

Restaurant "Le Bistrot de la Rague" - Port de la Rague
Tél : 04 93 49 93 48

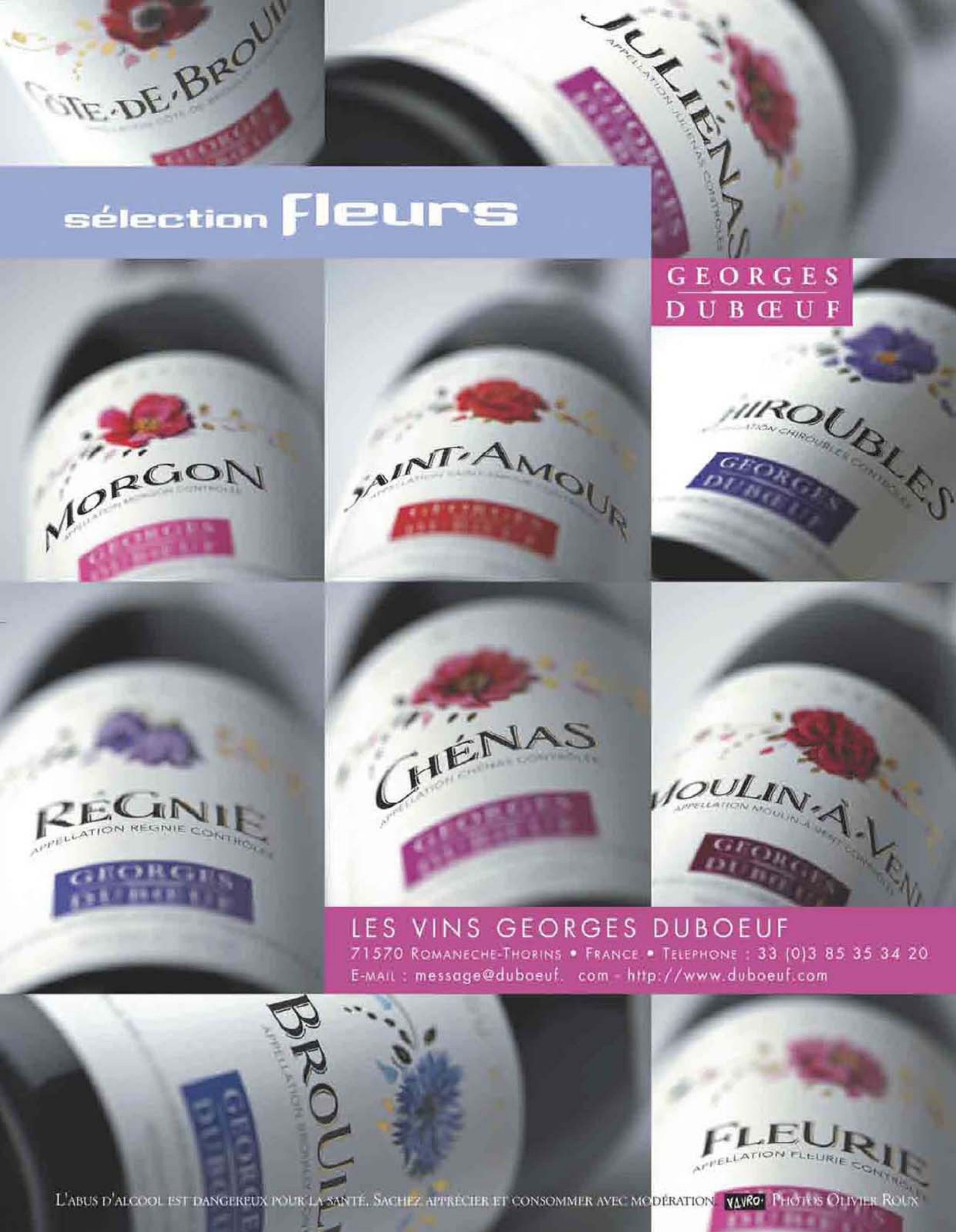
. Sylvie et Philippe Roudière, normands voyageurs, exilés au bord de la Grande Bleue, qui s'appliquent depuis longtemps déjà au culte prioritaire de la gastronomie marine des mers du Sud, dans leur restaurant du port, à cheval sur la digue, entre quai des pêcheurs et plage du Suveret.

Restaurant "Chez Philippe" – Port de Théoule-sur-Mer
Tél. 04 93 49 87 13

. Jérôme Paquette, viticulteur-œnologue, digne successeur de Marcel, Gilberte, Jean et Pascale, en son domaine Fréjussien, au cœur de la zone géologique de l'Éstérel, qui a su affermir et développer les qualités de ses produits, Rouge, Blanc et Rosé… tout en valorisant l'appellation spécifique de "Côte de Provence Fréjus".

Domaine de Curebéasse à Fréjus
www.curebeasse.com - Tél. 04 94 40 87 90

communiqué


sélection fleurs
GEORGES DUBŒUF
JULIÉNAS
MORGON
SAINT-AMOUR
CHIROUBLES
APPELLATION CHIROUBLES CONTRÔLÉE
RÉGNIE
APPELLATION RÉGNIE CONTRÔLÉE
GEORGES DUBOEUF
CHÉNAS
MOULIN-À-VENT
APPELLATION MOULIN-À-VENT CONTRÔLÉE
LES VINS GEORGES DUBOEUF
71570 ROMANECHE-THORINS • FRANCE • TELEPHONE : 33 (0)3 85 35 34 20
E-MAIL : message@duboeuf. com - http://www.duboeuf.com
BROUILLY
FLEURIE
APPELLATION FLEURIE CONTRÔLÉE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION. VAVRO· PHOTOS OLIVIER ROUX



© Maurice Rougemont - Campagne Toscane



Merveilleuse Toscane !

par Gilles Pudlowski

Elle est la région privilégiée de la gourmandise italienne.
Celle qui fait rimer simplicité et majesté avec panache.

Faut-il dire Toscane ou Toscanes au pluriel, comme l'écrivain Pierre-Jean Rémy qui lui consacra un roman en forme d'ode amoureuse ? Il y a la région si verte et vallonnée des collines du Chianti, celle des "super toscans" des Bolgheri, ces mamelons hérissés de vignes qui regardent vers la mer, la Maremme, cette Camargue toscane, non loin de Grossetto et de l'île d'Elbe, avec ses "guardians" en manteaux de peau, qu'on nomme les "Butteri", et puis les eaux chaudes naturelles d'Aqui Terme. Il y a encore les communes reines de Florence, la magnifique, Sienne, la rebelle, Viarreggio, l'indolente, Prato, la commerçante, Livourne, la portuaire, Lucca, l'aristocratique, Arezzo, la solitaire et si pudique, où Roberto Begnigni tourna les débuts de "la Vita e Bella".
On oublie encore les tours magiques de San Gimignano, plus les merveilles médiévales de Montepulciano, Pienza, Volterra, Pistoia ou Montalcino. Merveilleuse Toscane !

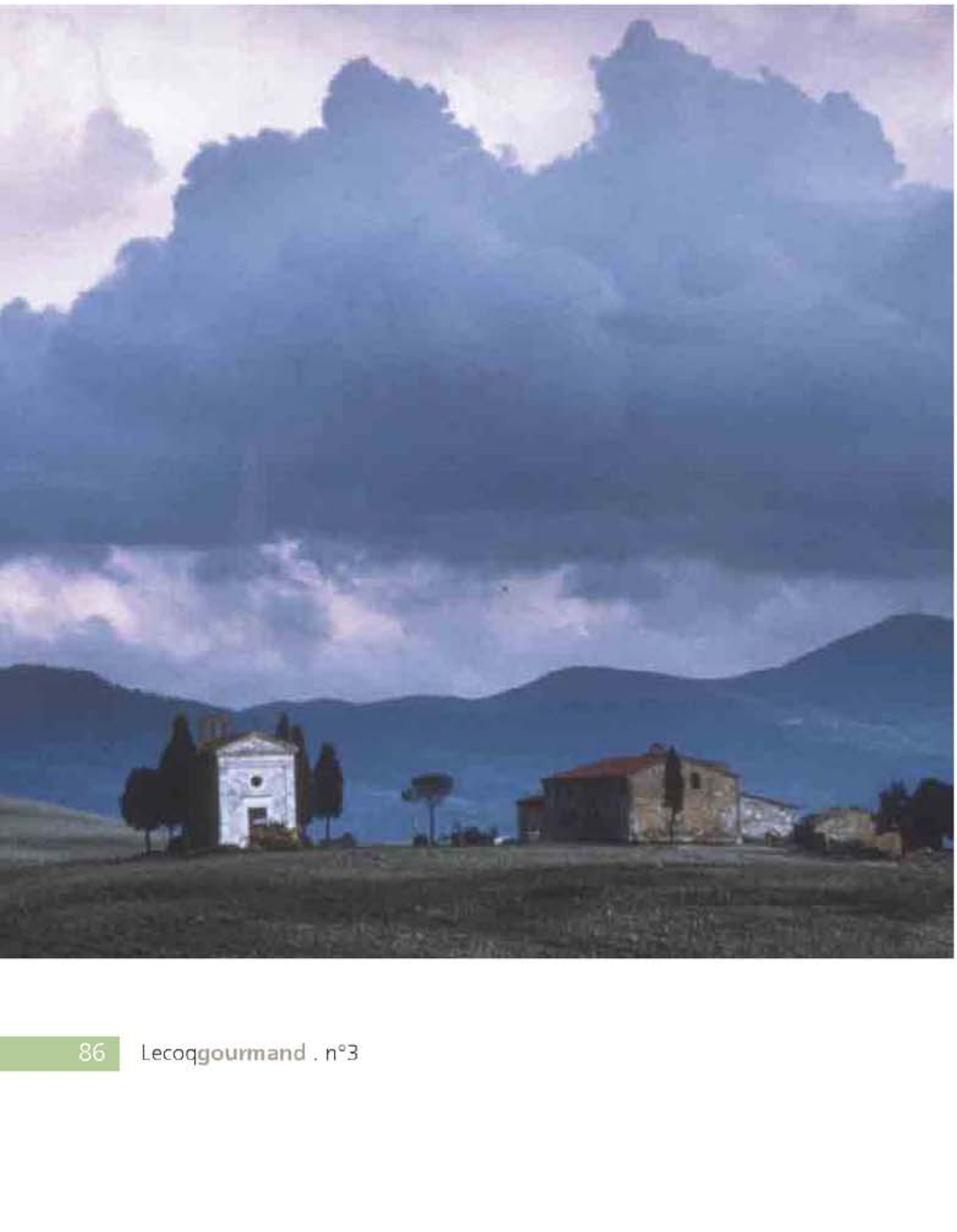
Il y a ces grandes tables si nombreuses, qui lui font comme une bannière étoilée, avec, en tête, la grande dame niçoise, naturalisée florentine et trois fois couronnée, Annie Feolde, à l'Enoteca Pinchiorri de la via Ghibellina. Mais aussi Fulvio Pierangelini au Gambero Rosso de San Vicenzo face à l'Adriatique, les frères Trovato au Arnolfo de Colle di Val d'Elsa, Ana Salcuni et tous les siens à la Tenda Rossa de Cerbaia, sans omettre la divine Valeria Piccini du Caino de Montemerano : une pléiade de "tables deux étoiles" pour une région qui a fait de la gourmandise sa religion et son credo.

Une incroyable diversité

Toscane(s) gourmande (s) : elle est celle de recettes paysannes imaginées pour des seigneurs. La soupe de "gran faro" ("l'épeautre") comme à Lucca, le cochon de lait caramélisé issu de race Cinta Senese du côté de Sienne ou la mousse de volaille truffée que l'on pose sur les crostini, comme à Florence, mais aussi le polpettone, fait avec la viande de la veille, le superbe « papa al pomodore », pain et tomate simplement royaux, ou encore pasta e fagioli, pâtes et haricots, et, bien sûr, bistecca fiorentina, côte à l'os arrosé d'huile d'olive (voir notre lexique). La richesse de la Toscane : sa diversité. On mettra l'accent sur ces produits divins et très localisés, comme le pecorino delle Crete Sensi : ce fromage de brebis issu des Crete, langue de terre sise au sud de Sienne, délimitée géographiquement par le Val d'Arbia et les fleuves Ombrone et Asso, est un délice fait main. Il y a encore l'huile d'olive vierge extra de Lucca (en français : Lucques), particulièrement douce et fruitée, avec son joli goût d'artichaut extra-fin, issue d'un olive qui porte le nom d'ici, légendaire. Il ne faut pas omettre le divin et si fin lard de Colonnata, de la province de Massa-Carrare, qui a fait une intrusion certaine dans la grande cuisine française : blanc avec des nuances rosées dans sa partie interne, il se présente en bloc épais de 4 à 5 cm, et il est employé volontiers pour les minestre de légumes ou larder, finement, les rôtis divers. Ou encore la saucisse de fenouil ("Finocchiona") que l'on trouve particulièrement dans toute la région


© De Agostini Picture Library
Isola del Giglio dans la région de Grosseto.


© Fototeca ENIT - Photo by: Vito Arcomano
Ponte Vecchio : Toscana, Firenze.

Valdorcia Agenzia turismo Chianciano Terme - Valdichiana.




© Fototeca ENIT . Photo by: Vito Arcomano

Paysage du Val D'Orcia.

du Chianti, la mortadelle de Prato, les salame bastardo ou les saucissons de sanglier. L'épeautre, qui règne à Lucca, mais aussi à Florence, Pistoia et Massa-Carrare, donne lieu à des soupes délicieuses. Ce "blé primitif" aide aussi à la préparation des pains, pâtes ou pâtisseries rustiques. Sa région reine est la Garfagnana, au Nord-Ouest de la province, pile au-dessus de Pistoia. Légume roi de la région : le haricot Zolfino est rond, petit, fin, moelleux, compact.
Il se sert en antipasto, en salade assaisonnée d'huile d'olive et d'un filet de vinaigre, mais aussi, en accompagnement des rôtis, de porc, veau, volailles ou thon. On en oublierait, in fine, les biscottini de Prato, les brigidini (gaufres à l'anis), les cantuccini, ces biscuits secs et croquants, qui font merveille avec le café ou le vin santo, doux et suave. Ou encore les cialde de Montecatini, prisés des curistes des thermes, le panforte, équivalent de nos pains d'épice, les ricciarelli de Sienne. La gourmandise ici est un art de vivre. Et sa richesse est infinie. Merveilleuse Toscane !

G.P.

Petit lexique gourmand

Bistecca fiorentina : tendre côte de bœuf avec sa découpe épaisse, qu'on accompagne de légumes ou d'une salade de roquette.

Bruschetta : tranche de pain grillé, frottée d'ail et d'huile d'olive, nappée de tomates, anchois ou mousse de foies de volaille.

Cantuccini : biscuit craquant aux amandes, à tremper dans le vino santo (le vin doux local).

Charcuterie toscane : jambon de campagne, lard, saucisson (dont la finocchiana au fenouil), salamis, mortadelle.

Chianti : le vin type de la Toscane, issu notamment des villages proches de Florence, usant des cépages sangiovese et cannaïolo. Le "classico", produit entre Florence et Sienne au sud, est limité à 70000 ha. Certains vins de garde (Sassicaïa, Solaïa, Guado al Tasso) usent de cabernet-sauvignon, syrah ou merlot.

Fagioli : haricots blancs, qui peuvent se manger en soupe épaisse arrosée d'huile d'olive (en "ribollita" que l'on peut servir toute la semaine), en salade froide et en fricassée à la sauce tomate, avec sauge et oignons, "all'uccelletto".

Papa al Pomodore : exquise soupe de pain à la tomate.

Polpettone : viande hachée aux restes choisis.

Salades : toujours variées, parfois surprenantes. L'une des plus "classiques" est celle d'artichauts crus que l'on peut garnir de champignons.

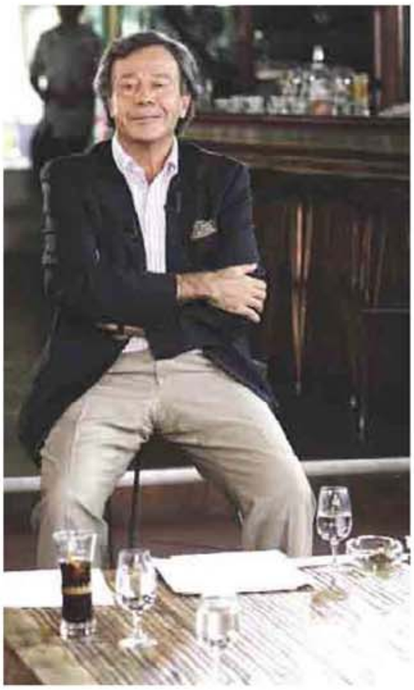
Tripes à la florentine : cuites dans une sauce tomate, saupoudrées de parmesan.

Vin Santo : vin de paille issu de raisins passerillés. Doux et parfumé : on y trempe les traditionnels cantuccini.

Zuccoto : sorte de génoise présentée en semi-freddo et en mousse.

Quand Wermus critique les critiques

Agaçant, voire horripilant, Paul Wermus a choisi pour cette deuxième carte blanche de chroniquer les chroniqueurs gastronomiques. Un exercice de style à sa façon, à prendre avec humour Bien évidemment !



Paul Wermus.

Nombre de critiques gastronomiques disent tout le bien ou tout le mal des maisons qu'ils testent. Souvent sévères, injustes, parfois cruels, ces exégètes du goût qui bien souvent ne paient pas leurs additions – c'est une tradition : les chefs, effrayés à l'idée d'un méchant papier, les gavent généreusement – n'ont pas l'habitude qu'on les jauge à leur tour. Mais pourquoi pas ? Je me suis appliqué à encenser ou blâmer ces spécialistes que je connais bien, en fonction de leur plume, de leur honnêteté, leur habileté, leur savoir-faire, leur ton…

Ainsi, je peux dire de **Périco Légasse** – grande gueule picaresque – qu'il connaît bien son affaire. Ce personnage sait non seulement de quoi il parle, mais sa mauvaise foi est également savoureuse. Son talent est à l'image de son journal, Marianne.

Triste comme une porte de prison, glacial et distant, Claude Lebey, publie depuis de nombreuses années des guides annuels qui portent son nom, sur les restaurants et les bistrots de Paris. Ces guides ne présentent aujourd'hui plus guère d'intérêt ; les sites gourmands du net ayant enlevé toute influence à ce genre de publication désormais obsolète.

Gilles Pudlowski, du Point, est un littéraire qui parle avec la même passion de Modiano que de Guy Savoy, d'Amélie Nothomb que d'Anne-Sophie Pic.

Pudlo a cependant une petite déformation professionnelle, il manque parfois d'objectivité quand il s'agit de son Alsace qu'il chérit tant.

Jean-Luc Petitrenaud est pour sa part un OVNI dans cette profession. Sa singularité est de ne rapporter sur Europe1 que ses coups de cœur. Vous ne l'entendrez jamais dénigrer qui que ce soit. Cet homme est toujours heureux à table, à la différence d'un **Jean-Pierre Coffe** dont les coups de gueule sont encore d'intérêt public.

Philippe Couderc, du Nouvel Observateur, finit par ressembler à une vieille dame acariâtre, désagréable avec le personnel, irascible et même méchant. Ses chroniques, tout comme lui, ont pris un sacré coup de vieux !

François Simon, c'est l'homme invisible du Figaro. Il a construit sa réputation sur son anonymat et il paraît que les chefs seraient incapables de le reconnaître (tu parles !). Sévère, tatillon, imaginatif, ce quinqua bien élevé sait se tenir à table. Il écrit souvent ce que d'autres pensent tout bas et cultive avec un plaisir non dissimulé de nombreuses inimitiés…

Thibault Leclerc, le "boss" du Bottin Gourmand, est un homme honnête. Sa publication manque singulièrement d'originalité, mais, n'en déplaise à la concurrence, elle existe toujours.

Marc de Champérard est depuis longtemps la cible préférée des maîtres queux. Nombreux sont ceux qui ne le portent pas dans leur cœur et racontent, à son endroit, des anecdotes guère reluisantes. Curieux personnage que cet homme qui a rajouté une particule à son patronyme, alors qu'il ignore les règles élémentaires du savoir-vivre.

Jean-Claude Ribaut est aussi sérieux que son journal, le Monde. Précis, consciencieux, pointilleux… On a plaisir à lire ses notes.

J'allais oublier **Maurice Beaudoin**, le chroniqueur infatigable du Figaro Magazine. Infatigable gourmand, il suffit qu'il se mette à table pour qu'il retrouve le sourire et sa bonne humeur.

Certains nostalgiques regrettent encore quelques fines gueules, ceux que l'on surnommait les "seigneurs de la critique gastronomique". Parmi eux, **Christian Millau**, **Jean Ferniot**, **Henry Viard** et surtout, **James de Coquet**. Ce dernier aurait mérité de porter l'habit vert des immortels. Ses billets dans le Figaro, à la gloire des asperges, des lentilles ou des truffes, sont des petits joyaux de littérature qui devraient être enseignés à l'ENA ou Polytechnique ; voilà qui dériderait nos technocrates en herbe et leur apprendrait à ne pas parler la bouche pleine. ■

Paul Wermus


TOURNEZ LA PAGE
Maintenant, téléchargez lecoq gourmand sur Internet
Relay - Mozilla Firefox
Téléchargez-moi
LE KIOSQUE NUMÉRIQUE
Téléchargez plus de 400 magazines en accès direct sur votre PC
éco-forfait WWF illimité
Téléchargements
→ ILLIMITÉS ←
17.90€ / mois
Dont 1€ reversé au WWF pour préserver les forêts de Nouvelle Calédonie
Moins de papier pour réduire la pression sur les forêts
WWF
RELAY.com
KASSIUS


UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS
PROFESSIONNEL
La boulangerie plaisir *avec Bridor*
www.bridor.fr